

MENU ENTRE TERRE ET MER.

Entrée + plat ou plat + dessert : **32 € uniquement le midi.**

Entrée + plat + dessert : **40€**

ENTRÉES

Ravioles de paleron et moelle, servies dans son consommé.

Quasi de veau comme un vitello tonnato.

Gnocchis de butternut à l'huile de sauge et velouté.

Tentacule grillée et ragoût de poulpe de roc, sauces, paprika fumé et encre.

Daurade gravlax, citron vert, lait de coco.

PLATS

Lotte aux champignons, mousseline et émulsion.

Maigre de méditerranée poché à l'huile d'olive, jus aux anchois et tomates confites, artichauts.

Emincé de seiche, sauce XO (oignons, ail, piment, jambon, crevettes), risotto de Sarazin grillé.

Boulette de canard et foie gras, purée de coings.

Epaule de cochon en longue cuisson, gaufres de pommes de terre.

DESSERTS

Choux noisette caramélisés, crémeux au lait d'amandes grillées, glace cookies Dough.

Pavlova en plusieurs feuilles, mangue et citron vert, brunoise de fruits exotiques.

Comme une forêt noire chocolat, griottes et thé à la fleur de cerisier.

Crumble de pommes façon tatin.

Mont blanc et crème vanille.

Assiette de fromages.

Pour accompagner vos desserts, nous vous proposons :

- | | | |
|--------------------------------|---------------|--------|
| ✓ Maury vintage Mas Amiel | le verre 8 cl | 7.00 € |
| ✓ Maury 15 ans d'âge Mas Amiel | le verre 8 cl | 8.50 € |

**viande France (né, élevé et abattu en France)*

Prix nets TVA 10% incluse



ENTRÉES

Les huîtres de l'Etang de Thau.

Les 6 **9€**

Les 12 **18 €**

Assiette de Paletta ibérique. 23 €

Une entrée du menu **12 €**

PLATS

Bourride comme à Sète. **32 €**

Risotto de homard à la Sétoise, tuile parmesan. **48 €**

Bouillabaisse : St Pierre, turbot, rouget grondin.

2pers minimum, sur commande 24h à l'avance. **43 €/pers**

Filet de bœuf -Aubrac- aux cèpes. **42 €**

Un plat du menu **23 €**

DESSERTS

Assiette de fromages. 12 €

Assiette de glace artisanale. 12 €

Dessert du menu. **13 €**

MENU CONFIANCE

Cinq services (entrée, poisson, viande, fromages et dessert)

Pour tous les convives de la table, élaboré par le chef suivant le marché. **60 €**

MENU ENFANT

Enfant -12 ans : un plat, une glace. **14 €**