

MENU ENTRE TERRE ET MER.

Entrée + plat ou plat + dessert : **30 € uniquement le midi.**

Entrée + plat + dessert : **40€**

ENTRÉES

Saumonette confite soja, mirin, radis en salade et vinaigrette au yaourt.

Moules et escargots mer ou étang, crème froide à l'ail cuit au four.

Mulet mariné au vinaigre, compotée d'échalotes, condiments sapin.

Quasi de veau en fine tranches, mayonnaise câpres et thon.

Ravioles de mozzarella, bouillon de tomates et basilic.

PLATS

Lotte rôtie, légumes d'une ratatouille, vierge gingembre et citronnelle.

Fausse lasagne d'encornets cuisinées comme un ragoût.

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

Magret de canard (E.U) grillé, artichauts rôti au jus.

Epaule d'agneau en longue cuisson, polenta au syphon, jus d'épices.

DESSERTS

Tatin en fine gelée d'abricots et son smoothie citron vert, crème de zézettes.

Comme un gaspacho, jus détox pomme verte et concombre, sorbet fromage blanc.

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

Assiette de chocolat et whisky tourbé, crème glacée cookies Dough.

Ravioles d'ananas aux fruits rouges, infusion florale épicée, sorbet coco.

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-, jus truffé. **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 €**