

MENU ENTRE TERRE ET MER.

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

Entrée + plat + dessert : **40€**

ENTRÉES

Daurade gravlax, marinade lait de coco et citron vert.

Tartelette aux algues Nori, moules et saveur iodée.

Gambas sautées, réduction d'une bisque, purée de pois chiches et pâte de tahini.

Velouté de butternut, condiments d'ail noir et confit.

Langue de veau en longue cuisson, vinaigrette chimichurri.

PLATS

Fausses lasagnes d'encornets et poulpe cuisiné comme un ragoût.

Lotte rôtie, champignons et émulsion café.

Pressé de roussette façon grenobloise, blanc de poireaux.

Confit de joues de cochon à la bière, compotée de choux.

Filet de canette au vin rouge, purée de pommes de terre au syphon.

DESSERTS

Dôme chocolat, caramel beurre salé, biscuit feuillantine.

Mousse vanille et crème pralinée façon mille-feuille en verrine.

Parfait à la framboise, madeleine et sorbet roquette.

Comme un « Mont blanc », crème de marron et chantilly mascarpone,
crumble châtaignes.

Pommes « Tatin » en fine gelée, glace vanille, spéculos et sablé breton.

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 €**