



Menu unique du diner  
Mercredi **14** Février

## Menu de la Saint-Valentin

### AMUSES-BOUCHES

Jardin végétal, crumble olives, gambas, riz, mayonnaise  
Bloody Mary,  
Quinoa soufflé, foie gras mandarine.

### ENTREE

Saint-Jacques, mousseline de panais, cèpes, émulsion des  
bardes.

### POISSON

Saint-Pierre, tomates confites, vierge herbacée, jus vin rouge.

### VIANDE

Suprême de pintade dans son consommé, petits légumes,  
espuma de pomme de terre, râpé de truffes.

### DESSERT

Douceurs Saint-Valentin.

Mignardises.



72 euros/pers

# 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 €**