



Ma cuisine est aux couleurs de Sète : nourrie des rencontres avec ses artisans, ses producteurs et ses pêcheurs, dans le respect du produit et de la planète.



Fabien Fage
Chef de cuisine

ENTRÉES

- Le Poulpe de Roc** 28 €
Comme un couscous végétal, Socca moelleuse, condiments piquillos et coriandre, réduction d'un jus
- Le Coquillage** 32 €
Pain vapeur aux algues Wakamé et ail noir. Cuite au barbecue, l'huile Tarbouriech au lard de Colonata
- L'Encornet** 30 €
Farce fine chorizo Ibérique en chaud froid, artichaut violet cuit et cru, réduction de crabe vert de Frontignan.
- La Tomate rencontre Mara** 24 €
En chutney à la vanille Bourbon et Cartagène, sorbet verveine Timut

PLATS

- Le Marbré** 48 €
Snacké, mariné à la graine de caviar, fleur de courgette aux oignons doux confits et noisettes torréfiées, jus d'arêtes au Champagne
- Le Loup** 43 €
Servi moelleux, choux fleurs en Pickles, croustillant de pain noir, réduction d'une Marinère
- L'Agneau de lait** 39 €
En différentes textures, fenouil cuit en croûte, compression de semoule aux olives et vinaigre de sureau
- Le Ris ou le Filet de Veau** 44 €
Snacké et fumé au foie, oignon aux blettes et pignons de pin, Royale de moelle et ciboulette

FROMAGE

- Plateau de fromages affinés, sélectionnés par le Chef 16 €

DESSERTS

- Le Mille-feuille** selon votre envie : 18 €
* Chocolat Grand Cru Guanaja
* Mousse vanille de Madagascar
* Crème glacée praliné cacahuètes
- La Pêche confite et safranée** 16 €
Transparence fruitée, crémeux à l'huile d'amande douce
- Le Chocolat** 17 €
Craquant Marjari, mousse Caramella, framboises et pignons de pin

LES INCONTOURNABLES du Chef Fabien Fage

- «The» Thon rouge de Méditerranée** 32 €
En différentes textures : cru confit, snacké et son jambon de Ventrèche aux condiments
- «The» Rouget de Roche** 40 €
Cuit lentement, mousse d'une réduction de roche, fines tranches marinées en salade d'algues