

// 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'huître 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

Le Cèpe 28 €
Rôti au jus, à cru et grillé au barbecue. Croustillant au parfum de sous-bois, jus corsé au vieux vinaigre

PLATS

Le Marbré 48 €
Marbré à la feuille de Kéfir, chou-fleur caramélisé, citron confit et caviar d'Aquitaine. Réduction d'une marinière

La Sériole en deux services : 43 €
* Rôtie en compression de courge butternut, citron et condiment aux noix. Jus d'arêtes au vin rouge
* En cuisson instantanée, fin consommé gingembre et citronnelle

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 foin, 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
* Mousseline fromage blanc et vanille des îles
* Fraicheur de fraises grillées

La Pêche confite et safranée 16 €
Transparence fruitée, crémeux à l'huile d'amande douce

Le Chocolat 17 €
Craquant Manjari, mousseline Caramelia, 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, mousseline d'une réduction de roche, fines tranches marinées en saladin d'algues

Prix ttc - Service compris