

<p>L'artichaut Sur un fin sablé parmesan, cœur d'artichaut violet cuit en barigoule, truffe noire et roquette. Feuilles en vinaigrette de noix, jus corsé *1/7/12</p>	34€	<p>Retour de criée en deux services • Cru en fines tranches marinées aux agrumes puis poché au bouillon corsé gingembre et algues wakamé. • Cuit en croute d'argile aux parfums de laitue de mer, gnocchis de topinambours et citrons confits. * 1/3/4/7/9/14</p>	54 €	<p>Plateau de fromages affinés Sélectionnés par le Chef</p>	18 €
<p>Les Langoustines Saisies à la plancha puis laquées aux sucs de crustacés, chou-fleur grillé et citron confit, fine gelée des têtes et pomme granny smith *2/6/7</p>	36€	<p>Le Pigeon Les suprêmes cuits basse température puis saisis à la plancha, panais confit et mousseline de poire acidulée. Les cuisses en raviole au maïs torréfié et fin consommé, jus corsé au maïs * 1/3</p>	56 €		
<p>Le Poulpe Roc Cuit à l'étouffé puis snacké à la plancha, comme un couscous végétal. Semoule craquante de chou fleur et condiment piquillos. Socca moelleuse aux aromates et jus de racines corsé au vieux vinaigre. * 7/9/14</p>	30€	<p>Le Cochon Filet mignon et poitrine confite en compression au lard de Colonnata et oignons doux des Cévennes. Feuille à feuille de légumes d'automne et sabayon au vinaigre d'orange. Jus corsé aux épices douces * 8/9</p>	45 €		
<p>« The » Thon Rouge de Méditerranée Fumé aux herbes de la garrigue, condiment raifort et vieux vinaigre. Croustillant de ventrèche marinée. Jus corsé à la bonite séchée. * 1/4/6</p>	34 €	<p>«The »Rouget de Roche Cuit lentement, miroir inversé d'une soupe de poisson. Tagliatelles de pomme de terre au pain brûlé et nuage de poisson de roche. Jus des têtes infusées au basilic. *4/7/14</p>	48 €	<p>Le Chocolat Komuntu grand cru 80% et kumquat confit. Crème glacée au café et concentration d'un Cappuccino. * 1/3/7/8</p>	18 €
				<p>La Poire Variété Angélicat, pochée au vin cuit et épices douces, bouchée gourmande au parfum d'anis et granola de graines. *1/7/8/12</p>	18 €
				<p>Le Mille-feuille Fini devant vous, ananas grillé au barbecue, ganache montée chocolat au lait Hukambi 53%. Crémeux à la vanille de Madagascar. *1/3/7/12</p>	18 €

L'Essentiel

Amuse bouche



LE POULPE ROC

Cuit à l'étouffé puis snacké à la plancha, comme un couscous végétal. Semoule craquante de chou fleur et condiment piquillos. Socca moelleuse aux aromates et jus de racines corsé au vieux vinaigre.



« THE » ROUGET DE ROCHE

Cuit lentement, miroir inversé d'une soupe de poisson. Tagliatelles de pomme de terre au pain brûlé et nuage de poisson de roche. Jus des têtes infusées au basilic



LE COCHON

Filet mignon et poitrine confite en compression au lard de Colonnata et oignons doux des Cévennes. Feuille à feuille de légumes d'automne et sabayon au vinaigre d'orange. Jus corsé aux épices douces



LA POIRE

Variété Angélicat, pochée au vin cuit et épices douces, bouchée gourmande au parfum d'anis et granola de graines.

**Le menu dégustation en faisant le choix entre le poisson
ou la viande à 78€**

Le menu dégustation complet à 95€

(Valable uniquement pour l'ensemble de la table)

**Dans les yeux du Chef Denis Martin
(145 € par personne)**

**Un menu en 8 services qui laissera place aux conseils
avisés du Chef Denis Martin. Chaque plat vous fera
découvrir le meilleur de l'archipel de Thau.**

MENU DÉGUSTATION

Quintessence

Amuse bouche

•

LES LANGOUSTINES

Saisies à la plancha puis laquées aux sucs de crustacés, chou-fleur grillé et citron confit, fine gelée des têtes et pomme granny smith

•

« THE » THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE

Fumé aux herbes de la garrigue, condiment raifort et vieux vinaigre. Croustillant de ventrèche marinée. Jus corsé à la bonite séchée.

•

LA BAUDROIE

Grillée au barbecue puis rôtie au lard de Colonnata, royale d'huître de Bouzigues et artichauts violets, condiment acidulé et réduction d'une matelote au vin rouge.

•

LE PIGEON

Suprême cuit basse température puis saisi à la plancha, panais confit et mousseline de poire acidulée. Les cuisses en raviole au maïs torréfié et fin consommé, jus corsé au maïs.

•

FRAÎCHEUR MENTHEUSE

•

LE CHOCOLAT

Kumuntu grand cru 80% et kumquat confit. Crème glacée au café et concentration d'un Cappuccino.

115 €

(Valable uniquement pour l'ensemble de la table, au dîner et le week-end)