

L'ESSENTIEL

Prélude

•

LES COQUILLAGES

Cuits en marinère, huître spéciale
Tarbouriech pochée dans sa coquille, crème
de laitue et citron noir, nuage iodé, pourpier
et algue marine.

•

« THE » ROUGET DE ROCHE

Cuit à plat, vinaigre de sureau et amandes
fraîches de Loupian, velouté d'une soupe de
poissons et jus d'arêtes corsé, écailles
croustillantes.

•

L'AGNEAU DE MEZE

Selle rôtie au Guanciaie, yaourt épicé et
velouté de roquette, artichauts violets et jus
des feuilles.

•

Le plateau de fromages affinés : supp. 20 €

•

LE CHOCOLAT

Grand cru Manjari, biscuit moelleux
"duja" aux noix de pécan. Granité d'un blue
montain et sorbet pur cacao et Arabica.

*Ce menu vous est proposé en 5 services à 95 €
ou en 4 services à 78 €
Valable pour l'ensemble de la table*

DANS LES YEUX DU CHEF

Laissez vous guider par notre chef pendant 8
escales à la découverte des trésors de notre
Occitanie.

*Ce menu vous est proposé à 145 €
Valable pour l'ensemble de la table*

"Le mot du Chef"

*La cuisine est faite d'émotions qui se partagent. La base de
celle-ci passe par la sélection du bon produit, le respect du
travail de l'Homme, de la terre et de la mer qui nous
entourent, le savoir-faire de chacun et la richesse de notre
territoire.*

*Je m'emploie ici à mettre en avant, jour après jour, les
trésors de la lagune mais surtout celles et ceux qui nous la
font découvrir.*

Bienvenue dans notre univers, bienvenue chez vous...

Denis Martin

*Tous nos plats sont disponibles à la carte
Entrées: 38€ Plats: 56€ Fromages/Desserts: 20€*

*Liste des aliments allergènes disponible sur demande.
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en
France.*

LA QUINTESSANCE

Prélude

•

« THE » THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE
Cru-confit aux agrumes à la façon Vitello Tonnato,
câpres à queue et pickles d'oignons rouges, gressin
croustillant au jambon de ventrèche fumé,
jus double corsé à la bonite séchée.

•

L'ENCORNET

En tagliatelles marinées aux agrumes, crémeux de chou-
fleur, bisque de crabe vert de Frontignan
et écorces confites.

•

LE LOUP DE MER

En habit de fleur de courgette, cuit en vapeur douce aux
agrumes et basilic. Courgettes bio de Poussan et
palourdes. Beurre de coquillages aux herbes

•

LE RIS DE VEAU

Rôti au beurre noisette puis fumé au foin de La Crau,
panure croustillante aux noisettes de la terre,
girolles poêlées et tétragones iodées.
Jus corsé aux noisettes de la mer

•

Le plateau de fromages affinés : supp. 20 €

•

FRAICHEUR DE CAVAILLON

•

LA VERVEINE DE POUSSAN

Biscuit viennois et croustillant aux amandes,
pêche "Red Heaven" et nuage lacté,
sorbet verveine citronnelle

*Ce menu vous est proposé en 7 services à 115 €
Valable pour l'ensemble de la table*

THE ESSENTIAL

Amuse bouche

•

SQUID

Shaped as tagliatelles marinated in citrus, cauliflower cream, Frontignan's green crab' Bisque and confit peel.

—

RED MULLET

Cooked flat, elderberry vinegar, fresh almonds from Loupian, Fishpot and bones flavoured juice velouté. Crispy scales.

•

L'AGNEAU DE MEZE (LAMB)

Lamb leg with Guanciale ham, Spicy yogurt and rocket salad velouté, purple artichokes with leaves juice.

—

(Mature cheese platter: additional €20)

•

CHOCOLATE

Grand cru Manjari, soft biscuit "duja" with pecans. Granita of a blue mountain and pure sorbet cocoa and Arabica.

This menu is available at **95€** for 5 courses
or **78€** for 4 courses
Valid only for the entire table.

IN DENIS MARTIN'S EYES

Let our chef guide you through 8 stopovers to discover the treasures of our Occitanie.

This menu is available at **145 €**, valid for the entire table.

« The chef's message »

*Cooking is all about sharing emotions.
The essence of cooking comes from the selection of the right products, respecting people's work, the land and the sea surrounding us, the know-how of each of us, and the abundance of our territory.
I want to highlight, day after day, the treasures of the Lagune, but above all the people who make us discover it.
Welcome to our universe, welcome to your home.*

Denis Martin

All our dishes are available à la carte
Starters: **38€** Mains: **56€** Cheeses/Desserts: **20€**

List of allergenic foods available on request. All our meats are born, raised and slaughtered in France.

LA QUINTESSENCE

Amuse bouche

•

« THE » THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE
Vitell tonnato style citrus cruch, capers with tail and red onion pickles, crispy smoked "ventrèche" breadsticks, double-bodied juice dried bonito.

•

SHELLFISH

Marinated, Tarbouriech oyster poached in its shell, cream of lettuce and black lemon, cloud of iodine, purple and seaweed.

—

SEA WOLF

Dressed in zucchini flower, steamed with citrus fruits and basil. Organic zucchini from Poussan and clams. Herb shell butter.

•

SWEETBREAD

Roasted with hazelnut butter then smoked with hay from La Crau, crispy breading with ground hazelnuts, pan-fried chanterelles and iodized tetragons. Full-bodied juice with hazelnuts from the sea.

—

(Mature cheese platter: additional €20)

•

FRESHNESS FROM CAVAILLON

•

POUSSAN'S VERBENA

Viennese cookie, almond crisp, Red Heaven peach and milky cloud. Verbena & lemongrass sorbet.

This menu is available at **115€** for 7 courses
Valid for the entire table.