

## L'ESSENTIEL

### PRELUDE

•

#### LES COQUILLAGES

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

-----

#### LE LOUP DE MER

Médaille en habit vert, raisin confit et  
nuage iodé infusé au basilic. Chou fleur au  
grill et réduction d'une matelotte.

•

#### 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

### PRELUDE

•

« 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.

•

#### LA SEICHE

En voile délicat, spaghettis de pomme de terre et  
vinaigre de criste marine. Réduction d'une rouille et  
herbes fraîches.

-----

#### « THE » ROUGET DE ROCHE

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

•

#### BOEUF ET ANGUILE FUMÉE

Le filet grillé au barbecue, anguille fumée et  
condiments. Sabayon au celeri branche et jus corsé.  
Légumes racines en fin consommé de queue de boeuf  
iodé.

-----

*Le plateau de fromages affinés : supp. 20 €*

-----

#### FRAÎCHEUR DE GRAINES DE COURGES

caramélisées, nuage chocolaté et agrumes.

-----

#### LA POMME GRANNY SMITH

Dans une fine meringue, biscuit capucine aux noisettes,  
crémeux Opalys à la brousse de brebis, sorbet rafraîchi  
au yuzu.

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

## THE ESSENTIAL

### AMUSE BOUCHE

•

### SHELLFISH

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

—

### SEABASS

Dressed in zucchini flower, steamed with citrus fruit and basil. Organic zucchini from Poussan, clams, shellfish butter and herbs.

•

### L'AGNEAU DE MEZE (LAMB)

Leg of lamb with Guanciale ham, spicy yogurt and arugula velouté, purple artichokes with its leaves juice.

—

(Selection of aged cheeses platter €20)

•

### CHOCOLATE

Grand cru Manjari, soft cookie "Duja" with pecans, blue mountain Granita, pure cocoa and Arabica sorbet.

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 an eight courses experience 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, and 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€** Cheese/Desserts: **20€**

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

## LA QUINTESSENCE

### AMUSE BOUCHE

•

« THE » THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE  
Raw-citrus confit Vitello Tonnato style, caperberries, onions pickled, crispy smoked "ventrèche" breadsticks, dried bonito double-bodied juice.

•

### CUTTLEFISH

Delicately layered, potatoes-spaghettis, sea crests vinegar. Rouille and fresh herbs reduction.

—

### RED MULLET

Cooked flat, elderberry vinegar, fresh almonds from Loupian, fish velouté and rich bone juice, crispy fish scales.

•

### BEEF AND SMOKED EEL

Grilled, smoked eel and seasoning. Celery branch Sabayon and full-bodied jus. Vegetable roots in delicate oxtail iodine consommé.

—

(Selection of aged cheeses platter €20)

•

### FRESHNESS

Squash seeds caramelized, chocolate cloud and citrus.

•

### THE GRANNY SMITH APPLE

Delicate meringue, hazelnuts Capucine cookie, creamy Opalys, sheep's milk cheese, yuzu fresh sorbet.

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