

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, spaghetti 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 marinère 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.