

L'ESSENTIEL

PRELUDE

•

LE POULPE

Cuit en cocotte puis grillé au papada bellota,
mousseline de cresson des fontaines,
pignons de pin torréfiés
et sabayon au vinaigre d'estragon.

LE LOUP DE MER

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

•

LE COCHON

Poitrine confite et filet mignon en pressé au
lard de Colonnata, champignons.
Courge butternut acidulée et jus aux épices
douces.

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.

4 escales 78 €

5 escales 95 €

Valable pour l'ensemble de la table

PRIX TTC - HORS BOISSONS - SERVICE COMPRIS

"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

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

*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.*

PRIX TTC - HORS BOISSONS - SERVICE COMPRIS

LA QUINTESSENCE

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
et jus double corsé à la bonite séchée.

•

LA SEICHE

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

LES LANGOUSTINES

Saisies à la plancha, mousseline de céleri rave à la vanille
de Madagascar, jeunes pousses d'épinards aux noisettes
torréfiées. Jus des têtes corsé.

•

LE VEAU

Filet de veau rôti à la truffe noire Tuber Melanosporum,
moelle pochée, cappuccino de pomme de terre et
topinambours, jus corsé truffé.

Le plateau de fromages affinés : supp. 20 €

FRAÎCHEUR DE GRAINES DE COURGES

caramélisées, nuage chocolaté et agrumes.

LES AGRUMES

Rafraîchis au safran en fine meringue craquante, biscuit
viennois et sorbet kalamansi.

7 escales 115 €

Valable pour l'ensemble de la table

PRIX TTC - HORS BOISSONS - SERVICE COMPRIS