

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.

•

L'AGNEAU

Cuit lentement puis grillé au barbecue,
ail des ours et morilles braisées
au Guanciaie.
Jus corsé fumé aux herbes de la Garrigue.

Le plateau de fromages affinés : supp. 20 €

LE CHOCOLAT

Gavottes croustillantes et
crème légère au thé matcha.
Velouté de chocolat chaud et sorbet thé vert
aux agrumes.

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 au lard de colonatta et moelle pochée,
artichauts violets cuits en barigoule et ail noir.
Jus corsé.

Le plateau de fromages affinés : supp. 20 €

FRAÎCHEUR

Pomme granny smith, aneth, nuage lacté.

LES FRAISES

Rafraîchis au basilic, biscuit moelleux au citron
et fine meringue. Sorbet des fruits grillés au barbecue.

7 escales 115 €

Valable pour l'ensemble de la table

PRIX TTC - HORS BOISSONS - SERVICE COMPRIS