

## L'ESSENTIEL

### PRELUDE

•

#### LE POULPE

Cuit en cocotte puis rôti au papada bellota, mousseline de jeunes pousses d'épinards et pignons de pin torréfiés.

Sabayon au vinaigre de fleur de sureau.

\*1/3/8/14

#### LE MARBRÉ

Cuit en vapeur douce de basilic, artichauts barigoule aux coquillages. Beurre iodé et réduction des feuilles.

\*4/14

•

#### L'AGNEAU

Grillé au barbecue, asperges vertes et crémeux de jaune d'œuf au vieux vinaigre Pedro Ximenez.

Jus corsé aux herbes de la garrigue et condiment anchois.

\*3/4/8

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

#### LE CHOCOLAT

Crémeux grand cru "Valrhona" Nyangbo 68%, légèrement fumé au romarin, croustillant praliné et noix de pécan.

Crème glacée au caramel et sésame grillé.

\*1/3/7/8

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: 48€ 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.

\*1/3/4/6/7/10

•

#### LE ROUGET

Cuit lentement au vinaigre de criste marine. Salade d'algues marinées et fèves aux herbes. Crémeux de laitue terre et mer, phytoplancton.

\*4/7/8

#### 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.

\*2/7/8/9

•

#### LE RIS DE VEAU

Rôti au thym frais, mitonnée de vert de blette, girolles et pointus corsé au jus de veau. Riz croustillants et émulsion de crabe vert.

\*2/7/8/14

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

#### FRAÎCHEUR

Fleur de Sureau, sablé et crémeux à l'huile d'olive "Olivière".

\*1/7

#### LES FRAISES

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

\*1

7 escales 115 €

*Valable pour l'ensemble de la table*

PRIX TTC - HORS BOISSONS - SERVICE COMPRIS