

L'ESSENTIEL

PRELUDE

•

LE POULPE ROC

Rôti au beurre moussieux, salade d'algues marinées et salicornes.

Crèmeux de laitue, phytoplancton.

*4/7

LE LOUP

En vapeur de fleur de courgette, spaguettis de courgette à la feuille de câpre, velouté au vert et basilic tulsi.

Caviar de coquillages.

*4/14

•

L'AGNEAU DE MEZE

Grillé au barbecue, poivrons confits dans leur jus et lard de colonatta.

Épaule braisée, fondue de tomates à la marjolaine et olives taggiashe. Jus corsé.

*1

Le plateau de fromages affinés : supp. 20 €

LE CHOCOLAT

Crèmeux grand cru « Valrhona » Araguani 72%, croustillant gianduja aux éclats de gingembre confit.

Crème glacée gingembre.

*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

•

LES CREVETTES DE MÉDITERRANÉE

Marinées aux herbes fraîches, amandes et mûres.

Velouté d'un ajo blanco acidulé.

Croustillant de crustacés.

*2/3/7/8

LE ROUGET DE ROCHE

Cuit lentement en écailles de sarazin soufflé, épautre fermenté, fenouil confit et nuage caféiné.

Bouillon clair des têtes infusé au gingembre.

*1/4/7/8

•

LE PIGEON

Cuit lentement puis saisi à la plancha, artichaut barigoule au Zaatar.

Jus corsé au chutney de prunes sauvages.

*7

Le plateau de fromages affinés : supp. 20 €

FRAÎCHEUR

Coco, citron vert et banane rafraîchie au Rhum.

*1/3/7

LA PÊCHE

Jaune et blanche dans une fine meringue croquante à l'hibiscus.

Biscuit moelleux et marmelade. Sorbet verveine.

*1/3

7 escales 115 €

Valable pour l'ensemble de la table

PRIX TTC - HORS BOISSONS - SERVICE COMPRIS