

## 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, spaghettis de courgette à la feuille de câpre, velouté au vert et basilic tulsi.

Caviar de coquillages.

\*4/14

•

#### LE FILET MIGNON DE COCHON

Rôti au lard de Colonnata et thym frais, carotte confite au jus de racine et rafraîchie au yuzu et gingembre.

Jus corsé aux épices douces.

-----  
*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

#### LE COING

En marmelade et rôti au beurre moussieux, Biscuit moelleux aux agrumes et noilly prat ambré, Sorbet orange sanguine

\*1/3/7

7 escales **115 €** Valable pour l'ensemble de la table

PRIX TTC - HORS BOISSONS - SERVICE COMPRIS