

L'ESSENTIEL

PRELUDE

•

LE POULPE ROC

Rôti au papada de bellota,

Mousseline de cresson des fontaines et sabayon

au vinaigre de clémentines. Jus de rôti.

*1/3/7/8/12/14

LA BAUDROIE

Grillée au barbecue et travaillée comme une charcuterie. Fenouils fondants aux agrumes et amandes torréfiées.

Réduction d'une soupe de roche.

*4/8

•

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€

Accord mets et vins 45€

5 escales 95€

Accord mets et vins 55€

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 €

Accord mets et vins 85€

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 COQUILLAGES

Cuits en marinère, mitonnée de céleri rave, jeunes pousses d'épinards et citron confit.

Beurre infusé à l'oseille et pain Bao acidulé.

*1/2/7/9/14

LE ROUGET DE ROCHE

Cuit lentement en écailles de sarrasin soufflé, épeautre fermenté, blette braisée et nuage caféiné.

Bouillon clair des têtes infusé au gingembre.

*1/4/7/8

•

LE PIGEON

Cuit lentement puis grillé au barbecue, tagliatelles d'encornets acidulés et réduction de topinambour fumé.

Jus lié à l'encre de seiche et condiments.

*2/7/14

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 €

Accord mets et vins 70€

Valable pour l'ensemble de la table

PRIX TTC - HORS BOISSONS - SERVICE COMPRIS