

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 DE VEAU

Rôti à la moelle pochée, compression de céleri rave à la truffe noire, salsifis en deux textures et mousseline fumée. Jus corsé.

*7/9

Le plateau de fromages affinés : supp. 20 €

LE CHOCOLAT

Crèmeux grand cru « Valrhona » Guanaja 70% et praliné. Croustillant à la noix de pécan et crème glacée au jus de yuzu.

*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

•

LES LANGOUSTINES

Saisies puis laquées au suc de crustacés. Courge butternut et herbes fraîches acidulées. Jus entrelacés.

*2/7/8

•

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

LES AGRUMES

Pomelos, orange amère et citron vert en marmelade. Croustillant chocolat blanc et gel clémentine.

Crème glacée mentholée.

*1/3/7

7 escales **115 €**

Accord mets et vins **70€**

Valable pour l'ensemble de la table

PRIX TTC - HORS BOISSONS - SERVICE COMPRIS