

L'ESSENTIEL

PRELUDE

•

LE POULPE ROC

Rôti au papada de bellota, mousseline de jeunes pousses d'épinards et sabayon au vinaigre de fleurs d'acacia. Tartelette croustillante et jus de rôti.

*1/3/7/8/14

LE LOUP DE MER

Médaille cuit à la vapeur douce d'agrumes, poireaux cuits à la braise et algues nori. Coquillages en marinère et beurre iodé.

*4/7/14

•

L'AGNEAU

Rôti à l'ail des ours et guanciaie translucide. Fromage blanc épicé et décoction de feuilles d'artichauts. Barigoule à l'ail fermenté et jus corsé au thym frais.

*7

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

•

THE THON ROUGE DE MEDITERRANEE

La longe « cru-confite », la ventrèche marinée puis juste saisie et fin voile de lard de colonata. Betterave cuite en croute de sel, salicorne et câpres à queue. Jus de rôti aux condiments.

*4/7

•

L'ASPERGE VERTE

Cuites « minute » au bouillon de volaille, jambon de boudroie fumée et croustons. Nuage de pomme de terre et matelote au vin rouge.

*1/4/7

LA RASCASSE

Saisie sur sa peau puis rafraîchie au vinaigre de romarin, fenouils fondants aux agrumes et amandes torréfiées.

Réduction des têtes au beurre fumé.

*4/7/8

•

LE PIGEONNEAU

Cuit lentement puis grillé au barbecue, tagglaïtelles d'encornets acidulées et réduction de céleri. Jus lié à l'encre de seiche et échalotes.

*2/7/9/14

Le plateau de fromages affinés : supp. 20 €

FRAÎCHEUR

Ananas et noix de coco, rafraîchis au rhum vanillé et meringue acidulée.

*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€

PRIX TTC - HORS BOISSONS - SERVICE COMPRIS
Valable pour l'ensemble de la table