

La Carte

Les Entrées

Velouté de potimarron, sorbet marron et toast de magret fumé.	17,00€
Camembert AOP de Normandie rôti jambon cru Ibérique et pain de Campagne.	17,00€
Gravelax de saumon sauvage, quinoa aux légumes croquants, vinaigrette aigre douce.	17,00€
Foie Gras français marbré aux dattes, brioche Parisienne.	19,00€
Notre duo d'huîtres n°3 de Chau Garbouriech et Bouzigues (x9) Sélectionnées par notre ostréiculteur	21,00€

Les Plats

Souris d'Agneau confite. à la bière de région « Gorge Fraîche ».	25,00€
Filet de canard « français » sauce aux mandarines et miel de Montpellier.	25,00€
Pavé de boeuf « Aubrac » façon Rossini.	32,00€
Dos de cabillaud rôti, déclinaison autour du chou, émulsion yuzu.	25,00€
La traditionnelle rouille Palavasiennne* Plat signature du Chef. Retrouvez la recette sur notre site.	25,00€
Piqué de lotte à la citronnelle, Fricassée de lentilles du Puy AOP au banyuls	30,00€
Filet de Saint Pierre rôti, beurre au wakamé et citron asiatique, risotto à l'encre de seiche.	32,00€

* seiche, pomme de terre, jambon cru, crabe, rouille

-Paiement accepté : carte bancaire ,espèce et chèque vacance. Merci

La Carte

Les Desserts & Gourmandises « Maison »

- Nous vous invitons à choisir votre dessert en début de repas-

Pour accompagner votre dessert nous vous suggérons une coupe de bulles de Madame 6,00€

Le Saint Marcelin de la mère Richard 10,50€
Jeunes pousse et fruits secs.

Profiteroles 3 chocolats et sa sauce tiède grand cru 10,50€
Glaces artisanales chocolat noir, chocolat blanc et sorbet cacao.

Tarte des demoiselles Tatin 10,50€
Crème amande et caramel beurre salé.

Tout coulant chocolat 10,50€
Coeur banane.

Demi ananas Victoria rôti au rhum « Don Papa » 10,50€
Comme une crème brûlée.

* seiche, pomme de terre, jambon cru, crabe, rouille

-Paiement accepté : carte bancaire ,espèce et chèque vacance. Merci

Le Chef vous propose un plat du moment à la carte en fonction de ses envies
& l'arrivage du marché. Votre serveur pourra vous en dire plus...

Le Menu Vegan à 35€

Velouté de potimarron, sorbet marron

Assiette Maraîchère
(composée de légumes et féculents)

Ananas Victoria rôti au rhum « Don Papa »

* seiche, pomme de terre, jambon cru, crabe, rouille

Le Menu Enfant à 13,90€

-10ans maximum-

Suprême de volaille en viennoise de CornFlakes

Ou

Pavé de poisson blanc

Mi cuit chocolat

Ou

Glace en pot

+ 1 sirop au choix

-Paiement accepté : carte bancaire ,espèce et chèque vacance. Merci

Menu Carte 39,00€

Nous vous invitons à choisir votre dessert en début de repas.

Velouté de potimarron,
sorbet marron et toast de magret fumé.

Camembert AOP de Normandie rôti
jambon cru Ibérique et pain de Campagne.

Gravelax de saumon sauvage, quinoa
aux légumes croquants, vinaigrette aigre douce.

Foie Gras français marbré aux dattes,
brioche Parisienne. +3€

Notre duo d'huîtres n°3 de Ghau
Garbouriech et Bouzigues (x9)
Sélectionnées par notre ostréiculteur. +5€

Souris d'Agneau confite.
à la bière de région « Gorge Fraîche ».

Filet de canard français
sauce aux mandarines et miel de Montpellier.

Pavé de boeuf Aubrac façon Rossini. +6€

Dos de cabillaud rôti,
déclinaison autour du chou, émulsion yuzu.

La traditionnelle rouille Palavasiennne*
Plat signature du Chef.

Piqué de lotte à la citronnelle, +4€
Fricassée de lentilles du puy au banyuls.

Filet de Saint Pierre rôti, +6€
beurre au wakamé et citron asiatique,
risotto à l'encre de seiche.

Le Saint Marcelin de la mère Richard.

Profiteroles 3 chocolats et sa sauce tiède
grand cru.

Tarte des demoiselles Gatin
crème amande et caramel beurre salé.

Tout coulant chocolat
coeur banane.

Demi ananas Victoria rôti au rhum
« Don Papa »
comme une crème brûlée.

* seiche, pomme de terre, jambon cru, crabe, rouille

-Paiement accepté : carte bancaire ,espèce et chèque vacance. Merci