



Cuisine traditionnelle et moderne

*Voici une inspiration culinaire de proximité dans le respect
des produits et le bien-être des futurs clients de demain*

Jean Gary-Bobo

La Carte

Les Entrées

Le bœuf des Drailles rencontre l'Étang de Thau 25.00 €

Fin tartare de bœuf et d'huitre Tarbouriech "Réserve n°3", condiments fruités et herbacés, œufs de truite et billes de melon à l'huile de mertensia marine

(Coquillage - moutarde - poisson - fruits à coque - sufitte)

Autour du légume des jardins de Costebelle 18.00 €

Petits artichauts violets au pignon de pin, enoki et salicorne

(Fruits à coque)

Thon pêché à la ligne « Sud Mer » 24.00 €

Dans un rouleau d'algues, marinade au vinaigre de sureau vinaigre de St Gély du Fesc, gel mangue aux pistils de safran, maïs confit et mariné

(Poisson - fruits à coque)

Caviar de Saint Guilhem Le Désert 28.00 €

Marinade de muge de Méditerranée et finesse de caviar Baeri du Château Castillonne « L'original » 6 mois d'affinage

(Poisson)

Les Plats

Pêche du Grau du Roi « Côte Fish » selon arrivage 28.00 €

Asperges blanches de Camargue, yaourt et pistache, coques décortiquées, vierge aux herbes et perles de Yuzu

(Poisson - fruits à coque - lactose)

Filet de St Pierre 30.00 €

Artichauts violets frits, fenouil et condiment de câpres, poivron et jambon ibérique, jus de poisson de roche

(Poisson - sulfite - lactose)

Magret de canard de la ferme du Bouyssou 35.00 €

Texture de patate douce, pollen de garrigue, jus de myrtilles confites et balsamique de St Gély du Fesc 36 mois d'affinage

(Lactose - sulfite)

Asperges vertes du Crès 25.00 €

Sauce Grenobloise, émulsion beurre noisette et pousses végétales de Montpellier

(Lactose)

Les Fromages

Sélection de fromages affinés « La Table de Solange » avec ses condiments 19.00 €
(Lait - fruits à coque)

Les Desserts

Riz de Camargue et fruits rouges locaux 14.00 €

Riz "Manobi" au lait parfumé à la vanille, fruits rouges en cru et cuit, sorbet de basilic
(Lactose - fruits à coque - gluten)

Chaud-froid autour du chocolat 15.00 €

Cœur coulant grand cru, Grué de cacao, fleur de sel de Camargue, sorbet cacao
(Œuf - fruits à coque - gluten)

Le kiwi 15.00 €

Tartare frais à la coriandre, sabayon citronné, gingembre et miel du Rucher de L'Estagnol,
gel de concombre et sorbet Granny Smith
(Lactose)

L'inspiration du moment 15.00 €

Tuiles façon financier, praliné de pignon de pin, caramel déglacé au vinaigre de kumquat, glace à la
fougasse d'Aigues-Mortes
(Œuf - lactose - fruits à coque)

Menu Enfant

15,00 €

Plats

Pièce de viande ou Poisson du jour selon l'arrivage

Garnitures

Pulpe de pomme de terre ou Brochette de tomates cerises

Dessert

2 Boules de glace au choix

Boissons

Sirop, Diabolo ou Jus de fruits

Nos Fournisseurs

*Nous sommes fiers de collaborer avec ces artisans
Nous privilégions les circuits courts et les produits issus de notre terroir.*

La Table de Solange à Cassagnes
Côté Fish, pêche locale du Grau-du-Roi
Palmeri Primeurs, fruits et légumes à Montpellier
Sud Mer, mareyeur à Frontignan
Les Jardins de Costebelle à Villeneuve lès Maguelone
Moulin de L'Olivette d'Oc à Fabrègues
Pisciculture du Verdus - Château Castillonne, à St Guilhem le Désert
Miel du Rucher de l'Estagnol à Saussan
Vinaigrerie Montpelliéraine à Saint-Gély-du-Fesc
Hervé Jarjat, Eymofruit Gourmet à Pézenas
Les Délices du Scamandre à Saint Gilles
Frigexquis à Gigan
La Soframa à Aimargues
Maison Laurino à Portiragnes
La maison du Safran à Poussan
Le Moulin de la Rocade à Frontignan

PRIX TTC, TVA 10%, SERVICE COMPRIS