



Les Tapas

- Jambon de Taureau « Les Délices du Scamandre »* 25.00 €
Dégustation de jambon fumé provenant de St Gilles
(Sans allergènes)
- Thon pêché à la ligne « Sud Mer »* 18.00 €
Tartare frais, mangue au vinaigre de kumquat de Saint Gély Du Fesc
(Poissons - graines de sésame - soja - moutarde)
- Beignets de poisson frits (6 pièces)* 12.00 €
Confiture de pequillos et pousses d'oseille sanguine
(Œuf - poisson)
- Labneh libanais* 12.00 €
Yaourt bio épicé aux graines de grenade, pistache, menthe et coriandre
(Lactose - fruits à coque)
- Pistes de moules de Méditerranée* 9.00 €
Marinade à l'huile de basilic de l'Olivette d'Oc
(Coquillages)
- Huitres Tarbouriech « Réserve N°3 »*
Au naturel sur glace, accompagnées d'une marinade aux agrumes
et pignons de pin torréfiés 6 pièces 21.00 €
12 pièces 39.00 €
(Mollusques - fruits à coque)
- Caviar « Château Castillonne »* 78.00 €
30 gr de caviar Baeri de Saint Guilhem Le Desert « affiné 2 mois »
blinis et crème épaisse
(Lactose - œuf - poisson)
- Crème glacée « Maison Frigexquis »* 9.00 €
Eclats et parfum de fougasse d'Aigues-Mortes
(Gluten - lactose - œuf)