



Cuisine traditionnelle et moderne

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

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 - sulfite)

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 de St Gély du Fesc, gel mangue aux pistils de safran, maïs confit et mariné

(Poisson - fruits à coque)

Le maquereau de Méditerranée en deux façons 25.00 €

Gravlax de maquereau aux cassis, myrtilles et brunoise de betterave

Le filet mariné au Gin et baies de Genièvre flambé minute

Crèmeux de pomme de terre, sommités de chou-fleur caramélisé

(Poisson -Lactose)

Les Plats

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

Spaghetti de courgettes, mini-courgettes, yaourt et pistache, coques décortiquées, pasta Trafilata al bronzo, vierge aux herbes et perles de Yuzu

(Poisson - fruits à coque - gluten - 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 Bouysson 35.00 €

Sauce Blossom "Fleurie", croquette de risotto aux champignons et truffe d'été, tartelette de prunes caramélisées, mousseline de panais

(Lactose- gluten - œufs - fruits à coque - sulfite)

Assiette Végétarienne 25.00 €

Légumes de saison en différentes textures

(Lactose -gluten)

Les Fromages

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

Les Desserts

Chaud-froid autour du chocolat 15.00 €
Cœur coulant grand cru, Grué de cacao, fleur de sel de Camargue, sorbet cacao
(Euf - 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
(Lactose - fruits à coque)

L'Eden... l'architecture gourmande de La Grande-Motte 15.00 €
Panna cotta, essence de pin maritime, pignon de pin, miel, saveur abricot du Roussillon
(Euf - lactose - fruits à coque - huile essentiel)

Le Menu Déjeuner

L'entrée 10 €	Le Plat 20 €	Le Dessert 9 €
------------------	-----------------	-------------------

Formule 2 Plats
Entrée/Plat ou Plat/Dessert
26.00 €

Formule 3 Plats
Entrée/Plat/Dessert
32.00 €

Les Entrées

Gaufre de pomme de terre au duo de saumon, crème de caviar

(Poisson - lactose - gluten - œuf - moutarde)

L'Oeuf parfait et jambon truffé, salade de haricots verts,
artichaut et pignon de pin

(Œuf - fruits à coques)

Les Plats

Magret de canard à la pastèque, noix de cajou, pâte Soba
sauce miel des garrigues, orange amère et coriandre

(Lactose - fruits à coque - gluten - sulfite)

Mille-feuille de rouget, concassé de tomate au gingembre
et basilic

(Gluten - poisson - lactose)

Les Desserts

Tiramisu aux fruits d'été

(Gluten - lactose - œuf - fruits à coque)

Baba exotique au Rhum, dentelle d'Ananas

(Gluten - lactose - œuf)

PRIX TTC, TVA 10%, SERVICE COMPRIS

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