



Cuisine traditionnelle et moderne

Voici une inspiration culinaire dans le respect

des produits et de votre bien-être

Chef Jérôme Bartoletti

Le Menu Déjeuner



Formule 2 Plats

Entrée/Plat ou Plat/Dessert

28.00 €

Formule 3 Plats

Entrée/Plat/Dessert

35.00 €

Les Entrées 10 €

Salade d'endives à l'huile de noix, jaune d'œuf confit,
sauce Soubise, oignons frits

(Fruits à coque - œufs - lactose - soja)

Velouté de topinambour, pleurotes, royale de foie gras,
noisettes torréfiées

(Lactose - fruits à coques)

Les Plats 22 €

Dos de lieu noir rôti, crème de chou-fleur, jus de viande au café

(Lactose)

Faux-filet de Bœuf, variation autour du panais,
réduction de vin rouge

(Lactose - Sulfite)

Les Desserts 10 €

Choux craquelin à la ganache montée noisette du Piémont,
praliné à l'ancienne, fleur de sel de Camargue

(Gluten - lactose - œuf - fruits à coque)

L'Eden... l'architecture gourmande de La Grande-Motte
Panna Cotta à la vanille de Madagascar, framboises

(Lactose - œuf)

La Carte



Les Entrées

Conteaux gratinés

14.00 €

Beurre persillé, parmesan

(Gluten - lactose - fruits à coque - coquillage)

L'oursin gratiné

25.00 €

Farci à la chair de crabe, brunoise de légumes à la menthe fraîche

(Coquillage - crustacé - lactose)

Royale de foie gras de canard

27.00 €

Champignons poêlés, bouillon de châtaignes,
gel à la figue et noisettes torréfiées

(Gluten - lactose - fruits à coque)

Tartare de Noix de Saint-Jacques

32.00 €

Avocat, pomme rouge et yuzu, lait de tigre

(Coquillages - piment)

Les Plats

Pavé de Loup sauvage

42.00 €

Barigoule de salsifis au palourdes, jus de cuisson relevé aux agrumes

(Poisson - sulfite - lactose -coquillages)

Ravioles de homard

46.00 €

Petits légumes et gingembre, jus de carapaces

(Gluten - crustacés - œufs - sulfite - lactose)

Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes

38.00 €

Fine purée d'artichaut et feuilles d'épinards,
jus de déglçage aux pignons et à l'ail frit

(Lactose - sulfite -fruits à coque)

Filet de bœuf Rossini

44.00 €

Épinards au beurre, crémeux de pomme de terre,
foie gras de canard poêlé, sauce à la truffe d'été

(Lactose - sulfite)

Assiette Végétarienne

25.00 €

Légumes de saison en différentes textures

(Lactose -gluten)

Les Fromages

19.00 €

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

Les Desserts

Le Ti - Poire

15.00 €

Ganache au chocolat Dulcey montée au rhum et amandes,
compotée à la poire - yuzu - vanille bourbon, biscuit moelleux amandes
(Euf - lactose- fruits à coque - gluten)

L'Essentiel en chocolat

15.00 €

Biscuit brownie noix de pécan caramélisées, ganache et crème Namelaka
au chocolat noir Manjari 64 %, caramel mou au beurre salé de Camargue
(Euf - lactose- fruits à coque - gluten)

Le Casse-noisette

15.00 €

Moelleux noisette sans gluten, praliné lisse aux amandes - noisettes,
confit praliné à l'ancienne, biscuit Streusel noisette
(Euf - lactose - fruits à coque - gluten)

Menu Enfant

15,00 €

Plats

Pièce de viande ou Poisson du jour selon l'arrivage

Garnitures

Crèmeux de pomme de terre et Brochette de tomates cerises

Dessert

2 Boules de glace au choix

Boissons

Sirop, Diabolo ou Jus de fruits