

MENUS

Formule à 19 € : Un plat + un dessert

Formule à 23 € : Une entrée + un plat

Menu à 29 € : Une entrée + un plat + un dessert
(Servi du lundi au vendredi sauf jours fériés)

Menu à 34 € : Une entrée + un plat + un dessert
(Servi le week-end et jours fériés)

Les 6 huîtres du Bassin de Thau
Soupe de poissons, sa rouille et ses croûtons
Moules gratinées au beurre d'ail
Saumon fumé par nos soins
Brandade de Morue et émulsion de beurre blanc

Blanc de Loup, risotto d'épeautre
Les plats d'autrefois :
Paquets d'agneau, pomme de terre vapeur
Jarret de veau, riz parfumé
Bourguignon de bœuf aux carottes et pomme de terre vapeur
Sauté de veau, pâtes fraîches

Petit pot de crème citron et fruits frais
Crème à la catalane
Tarte au sucre et crème glacée
Tarte à la mandarine
Ananas rôti et sa crème glacée

Menu à 42 € :

(Servi tous les jours)

Cannelloni de Homard et Tourteau
Les 8 huîtres du bassin de thau
Huîtres gratinées (6 pièces)
Soupe de poisson, sa rouille et ses croûtons
Moules gratinées au beurre d'ail
Saumon fumé par nos soins
Brandade de Morue

La bouille de poissons de roche
(loup, saint-pierre, rouget, lotte, moules et crevettes)
Sole (300/400g) grillé ou meunière
Saint-pierre grillé (500/600g)
Loup grillé (800/1000g) pour 2 personnes
Homard Canadien grillé (400/500g)
Les plats d'autrefois décrits dans le précédent menu

Crêpes à l'orange et grand-marnier
Crème à la catalane
Tarte à la mandarine
Ananas rôti et sa crème glacée
Tarte aux pommes sauce caramel
Café (Thé/Infusion) gourmand

Menu enfant à 15 € (jusqu'à 12 ans) :

Filet de poisson cuit vapeur ou Blanc de volaille
Pâtes fraîches au beurre ou Purée
Glace / Sorbet (2 boules) ou Salade de fruit frais