

MENUS

Formule à 19.50 € : Une entrée + un plat + un dessert (Servi du Lundi au Vendredi uniquement le midi sauf jours fériés)

Formule à 25.00 € : une entrée + un plat ou un plat + un dessert (Servi du Lundi au Vendredi sauf jours fériés)

Menu à 29.00 € : Une entrée + un plat + un dessert (Servi du Lundi au Vendredi sauf jours fériés)

Menu à 35 € : Une entrée + un plat + un dessert (Servi le Week-end et jours fériés)

Menu à 46 € : Une entrée + un plat + un dessert (Servi tous les jours et jours fériés)

Prix à la carte : de 16 € à 35 €

Les 6 Huîtres du Bassin de Thau

Soupe de Poissons, sa rouille et ses croûtons

Moules Gratinées au beurre d'Ail

Brandade de Morue et émulsion de beurre blanc

Blanc de Loup, risotto d'Epeautre

Joue de Lotte rôtie, compotée de Légumes

Encornets au Piment d'Espelette

La Ventrèche de Thon, Ecrasée de Pomme de Terre

Crème Catalane

Petit pot de Crème citron et fruits frais

Croustillant Praliné/ Chocolat

La Soupe de Fruits Rouges

Menu à 46 €

Cannelloni de Homard et Tourteau

Les 7 Huîtres du Bassin de Thau

Foie Gras Poêlé

La Bouille de Poissons (Loup/Saint-Pierre/Rouget/Lotte/crevettes/Moules)

Sole Grillé ou Meunière

Blanc de Turbot grillé

Blanc de Saint-Pierre Grillé

Blanc de Loup Grillé

Filet de Bœuf « Charolais » Purée et Champignons

Macaron aux Framboises

Tarte au Citron

Crème Brûlée

L'Ananas rôti et sa crème Glacée

[Menu Enfant à 14.50 €](#)

100 g de Crevettes

Filet de poisson cuit vapeur ou Blanc de Volaille

Pâtes Fraîches ou Purée

Glace/Sorbet (2 boules)

Le Chef travaille avec des produits frais et de saison donc les menus changent régulièrement