

LES ENTRÉES

STARTERS

-  **Salade avocat crevettes, sauce cocktail, sucrine 12 €**
Avocado shrimp salad, cocktail sauce, sucrose
-   **Tomates anciennes marinées, burrata, roquette, huile d'olive 12 €**
Marinated old tomatoes, burrata, arugula, olive oil
- Salade Caesar au saumon Gravelax 14 €**
Caesar salad with salmon Gravelax
- Pan con tomate, jambon serrano, beignet de fleur de courgette 12 €**
Pan con tomate, serrano ham, zucchini flower fritter

LES PLATS

MAIN COURSES

- Rouille de Sète, riz camarguais 21 €**
Rouille from Sète (Cuttlefish with Tomato Sauce), Camargue Rice
- Filet de daurade royale, tatin de tomates cœur de bœuf à la tapenade 19 €**
Fillet of sea bream, tatin of tomatoes and beef heart with tapenade
-   **Steak de thon, ratatouille d'été, sauce vierge 27 €**
Tuna steak, summer ratatouille, virgin sauce
- Filet de canette, oignons rouges confits, galette de courgettes 23 €**
Duckling fillet, red onions confit, zucchini patty
- Cœur d'ailou d'Aubrac, pommes de terre grenailles et légumes de saison 32 €**
Aubrac sirloin, grilled potatoes and seasonal vegetables

MENU POWER LUNCH

Uniquement le midi, à choisir parmi les suggestions du Chef

Entrée/Plat ou Plat/Dessert **24 €**
Ou
Entrée/Plat/Dessert **29 €**

MENU PTI'CHEF

16 €

Cordon bleu, frites ou pâtes sauce Bolognaise
Gaufre ou brookies
Cordon bleu, fries or pasta Bolognese sauce
Waffle or Brookies

LES FROMAGES

CHEESES

-  **Assiette de fromages d'Occitanie 13 €**
Occitanie Cheese Platter

LES DESSERTS

DESSERTS

-   **Carpaccio de mangues, sorbet ananas 11 €**
Mango carpaccio, Pineapple sorbet
- Clafoutis aux cerises, crème glacée aux zézettes de Sète 11 €**
Cherry puff pastry with "zezettes from Sète" ice cream
- Coulant chocolat, glace Bulgare groseille 11 €**
Flowing cake, Bulgarian Redcurrant ice cream
-  **Verrine glacée (citron meringuée, chocolat noisettes, cheesecake framboises, crème brûlée) 11€**
Ice cream verrine (lemon meringue, chocolate hazelnut, raspberry cheesecake, crème brûlée)

MENU À 39€

MENU

Entrée + Plat + Dessert

 **Salade avocat, crevettes, sauce cocktail, sucrine**
Avocado salad, shrimp, cocktail sauce, sucrose

Ou

  **Tomates anciennes marinées, burrata, roquette, huile d'olive**
Marinated old tomatoes, burrata, arugula, olive oil


Filet de daurade royale, tatin de tomates cœur de boeuf à la tapenade
Fillet of sea bream, tatin of beef heart tomatoes with tapenade


Ou


Filet de canette, oignons rouges confits, galette de courgettes
Duckling fillet, red onions confit, zucchini patty

Clafoutis aux cerises, crème glacée au zézette de Sète
Puff pastry with cherries, ice cream with zézette of Sète

Ou

 **Verrine glacée (citron meringué, chocolat noisettes, cheesecake framboises, crème brûlée)**
Ice cream verrine (lemon meringue, chocolate hazelnut, raspberry cheesecake, crème brûlée)

 Plats sans gluten
Gluten-free

 Plats végétarien
Vegetarian dish

Prix nets en euros et service compris / Nets prices in euros and included services

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Provenance des viandes disponibles dans notre restaurant.
Our "Home Made" dishes are prepared on site from raw products. Origin of the meats available in our restaurant.