

MENU à 44 €

Foie gras poêlé sur lit de poires, sauce vanillée
12 Huitres de l'Etang de Thau
Carpaccio de St Jacques à l'huile d'olives du Moulin de la garrigue

Accras de Morue

Filet de Boeuf bardé, compotée d'échalotes
Saint-Jacques frits sur trait balsamique de Truffe
Côtes d'Agneau sauce wok sésame

Trilogie de Chèvre

Tapas autour de la Fraise
Frangipane maison à la Poire

MENU à 36 €

Foie gras de canard mi-cuit & sa confiture Tomates vertes
9 Huitres de l'Etang de Thau
La planche Corse (Espellette, Coppa, Figatelli, Lonzo)

Entrecôte de Boeuf à la fleur de sel
Médailles de Lotte sur lit de champignons, poireaux
Tournedos de magret dans son jus au Thym

Moelleux au coeur coulant de chocolat, glace vanille
Millefeuille Berbère à la fleur d'oranger

Tout changement de sauce (roquefort, poivre) dans nos menus
impose un supplement de 2,30€