

Menu Les Embruns
Poisson *ou* Viande 75€
Poisson *et* Viande 95€

Entre la vigne, la garrigue et la méditerranée, il n'y a qu'une bouchée...

*Tubulaire de **bonite** en gravelax, espuma d'une soupe safranée.*

*Fleur de **thon** de Méditerranée à cru, **huître** pochée dans son eau puis farcie d'un tartare de légumes, voile hibiscus; sorbet **betterave** à la fleur de sureau.*

Infusion d'eau de mer, algues, gingembre, aubépine, citron et mélisse.

*Tronçon de **lotte** farci aux algues, fumé au foin; bouillon d'asperge verte, langue d'oursin et morilles confites.*

*◆
Déclinaison d'**agneau** de Lozère; la selle en croûte de noisettes torréfiées; l'épaule façon «Kébab», panisse de pois chiches à l'ail et condiment d'estragon.*

Sardine de la tête à la queue à l'encre de seiche à croquer...

*Comme une tarte au **citron** jaune; éclats de citron noir fermenté; compotée fenouil, oxalys et son sablé breton au zeste de citron vert.*

Le menu est servi uniquement par table entière
Accords mets et vins 3 verres ou 4 verres 35€ ou 45€



Prix nets TVA à 10% et service inclus

Menu Aragosta
Bouillabaisse 2.0
125€

Entre la vigne, la garrigue et la méditerranée, il n'y a qu'une bouchée...

*Tubulaire de **bonite** en gravelax, espuma d'une soupe safranée.*

*Carpaccio de **lotte** fumée, citron et œufs de poisson parfumés au Yuzu;
légumes en pickles de vinaigre de riz, râpée de poutargue et
huile de criste marine.*

Infusion d'eau de mer, algues, gingembre, aubépine, citron et mélisse.

*Prémice des **poissons de roche** pochés dans un bouillon de carcasses,
espuma d'une rouille, croûtons aillés, poudre d'algues.*

*Crème glacée au **Pastiche** de Gignac et laitue de mer.*

*Civet de **Homard** cuit en dépression dans un bouillon de « Bouillabaisse »,
pommes de terre et fenouil confit, aioli et œufs de truite fumée.*

Sardine de la tête à la queue à l'encre de seiche à croquer...

*Retour de la Havane ; notre «Double Corona» parfumé au rhum arrangé,
crémeux de vanille, ananas confit, crème glacée à la fève Tonka fumée au tabac.*

Le menu est servi uniquement par table entière

Accords mets et vins 4 verres 45€



Prix nets TVA à 10% et service inclus

Menu L'Ecume

55€

servi du lundi au vendredi midi hors jours fériés

Entre la vigne, la garrigue et la méditerranée, il n'y a qu'une bouchée...

*Le **Maquereau** à la flamme façon «pomme à l'huile»; pomme de terre fumée, gel au vinaigre de poisson; caviar de hareng et extraction d'estragon.*

Infusion d'eau de mer, algues, gingembre, aubépine, citron et mélisse.

*Le **Rouget** de Méditerranée cuit à la vapeur d'agrumes farci d'un pesto de salicorne, algues et asperge zébrée à la carotte; bouillon de «Bouillabaisse».*

OU

*Le **Cochon** de l'Aveyron du Mont Lagast en feuille de Nori; asperge blanche laquée à la graine de moutarde; échalotte marinée et son jus de cochon à la spiruline.*

*Tubulaire fruits rouges, baba «punché» au Gin de Montpellier; compoté de **fraise** de Castries au thym des Garrigues, espuma à la vanille.*

Le menu est servi uniquement par table entière

Accords mets et vins 3 verres 35€



Prix nets TVA à 10% et service inclus

Menu Ode Marine

140€

*Une composition qui puise dans les racines du Languedoc
et de ma Normandie natale sous forme
de « Carte Blanche » en 9 services...*

*Une balade gastronomique entre le végétal, le graminé,
le marin, l'animal et le laitier...
Laissant libre cours
à l'inspiration du Chef Anthony et de son Equipe.*

***Le menu est servi pour l'ensemble de la table
Avant 13h00 et avant 21h00
Accords mets et vins 5 verres 55€***



Prix nets TVA à 10% et service inclus

Le Menu des Enfants
jusqu'à 12 ans

Petites bouchées pour commencer

Filet de pêche du jour, garniture de saison

ou

Pièce de viande du moment, garniture de saison

*Comme un vacherin glacée à la **vanille**, meringue et chantilly*

30€



Prix nets TVA à 10% et service inclus