

La Carte d'Hiver

C'est le début de l'hiver...

*Baigné dans l'univers des pêcheurs locaux et de leur savoir-faire
Nos éleveurs de l'Aveyron en pleine maturité de leur viande
S'invitent à notre table autour de plats qui révèlent toute l'intensité de la vie qui nous entoure.*

*Je vous invite dans une cueillette au gré des sentiers côtiers, dont les parfums
des rivages et de l'arrière pays compose une succession de saveurs et de découvertes...*

Anthony Gerbeau

Allergies et Préférences

*Nous sommes à votre écoute lors de la prise de commande
N'hésitez pas à nous confier vos allergies
Préférences et intolérances concernant les menus*

Merci

*Pour respecter le bien être de nos équipes, le restaurant fermera désormais ses portes
à 16H00 au déjeuner et minuit au dîner*

Merci de votre compréhension

La Carte

Les Coquillages

N°3

Huîtres de Camargue de chez Guy SANCHEZ

Les 12 Huîtres 36 €

Les 9 Huîtres 24 €

Les 6 Huîtres 18 €

Le Caviar

Caviar de la Maison " ANTONIUS " préparé avec la méthode Malossol

Caviar Oscietre servi sur glace (les 10 Grs) 50 €

Les Entrées

Soupe de poissons aux crabes de roche infusés, huile de homard 24 €

Le nougat de foie gras de canard du Mas Neuf légèrement truffé aux fruits secs
Crèmeux de coing et poire confite aux épices 28 €

L'œuf frit iodé à la chapelure d'algues, crèmeux champignons et Poutargue rapée
Sauce Meurette du Pic Saint Loup 26 €

Poulpe de roche grillé au barbecue puis laqué à l'orange 26 €
Déclinaison d'une carotte en plusieurs textures, huile perlée

Foie gras poêlé dans un crèmeux de champignons 28 €
Consommé de champignons à boire

Les pinces de Homard rôties sur la pierre, gel de carotte parfumé à l'orange 28 €
Crème de wasabi et vinaigrette à la salicorne

Les Poissons

Le Rouget barbet cuit à la vapeur douce, déclinaison de carottes aux agrumes 42 €
Jus d'une bouille-carotte légèrement citronné

Bonbon de St-Jacques en habit vert truffé, cuit à la vapeur douce 42 €
Voile noir d'une décoction de truffe délicate

Civet de Homard à notre façon infusé dans sa carapace 72 €
Cuit par dépression d'une " bouillabaisse, " condiment d'une rouille et échalote fermentée

Turbot entier cuit lentement dans un beurre d'algues (pour 2 pers) 90 €
Légumes de saison et artichauts croquants iodés

Prix Nets TVA à 10% incluse

La Carte

Les Viandes

Le Cochon de l'Aveyron cuit à basse température et parfumé aux algues 39 €
Cromesquis d'un pied de cochon aux cèpes, jus réduit

Filet d'Agneau de Lozère confit à l'echalote fermentée puis fumée au foin 42 €
Céleri crémeux, pétales de choux et son jus à l'anchois de Collioure

Les Fromages

Le chariot de fromages d'ici et d'ailleurs 18 €

Déclinaison de fromages du moment affinés par la maison BOUBY et nous même

Les Desserts

Sphère chocolat délicate, crémeux à la noisette 20 €
Croustillant noisette et crème de marron à la fleur de sel de Camargue

Cubik' pomme verte et céleri, variation d'une tatin parfumée à la cannelle 20 €
Eclats spéculoos, crème mascarpone et gel de céleri parfumé

« Comme une truffe » au chocolat Manjari ; meringue à cœur 20 €
Croquant de champignons fumé au foin

Pour le bon déroulement du service, merci de choisir le dessert dès la commande

Le Menu des Enfants

Jusqu'à 12 ans

Petites bouchées pour commencer...

* * *

Filet de pêche du jour, garniture du moment...

Ou

Pièce de viande du moment, garniture du moment...

* * *

Comme un Vacherin glacé à la vanille, meringue et chantilly

Prix du menu : 24 €

Prix Nets TVA à 10% incluse

Menu "L'ECUME"

Hormis les week-end et jours fériés

Uniquement le midi

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

* * *

Interprétation d'un riz Soccarat au Safran

Moules de Bouchot et huile d'artichaut

* * *

L'œuf frit iodé à la chapelure d'algues, crémeux champignons et Poutargue rapée

Sauce Meurette du Pic Saint Loup

Ou

Poulpe de roche grillé au barbecue puis laqué à l'orange

Déclinaison d'une carotte en plusieurs textures, huile perlée

* * *

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

* * *

Le Rouget barbet cuit à la vapeur douce, déclinaison de carottes aux agrumes

Jus d'une bouille-carotte légèrement citronné

Ou

Le Cochon de l'Aveyron cuit à basse température et parfumé aux algues

Cromesquis d'un pied de cochon aux cèpes, jus réduit

* * *

Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs de la Maison Bouby à Teyran / **supp 18 €**

* * *

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

* * *

Cubik' pomme verte et céleri, variation d'une tatin parfumée à la cannelle

Eclats spéculoos, crème mascarpone et gel de céleri parfumé

Ou

Sphère chocolat délicate, crémeux à la noisette

Croustillant noisette et crème de marron à la fleur de sel

Le menu est servi uniquement par table entière

Prix du menu : 55 €

Accord Mets et Vins - 3 verres

35 €

Prix Nets TVA à 10% incluse

Menu *Les EMBRUNS*

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

* * *

Interprétation d'un riz Soccarat au Safran
Moules de Bouchot et huile d'artichaut

* * *

Foie gras poêlé dans un crémeux de champignons
Consommé de champignons à boire

Ou

Poulpe de roche grillé au barbecue puis laqué à l'orange
Déclinaison d'une carotte en plusieurs textures, huile perlée

* * *

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

* * *

Bonbon de St-Jacques en habit vert truffé, cuit à la vapeur douce
Voile noir d'une décoction de truffe délicate

Ou

Filet d'Agneau de Lozère confit à l'echalote fermentée puis fumée au foin
Céleri crémeux, pétales de choux et son jus à l'anchois de Collioure

* * *

Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs de la Maison Bouby à Teyran / **supp 18 €**

* * *

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

* * *

Sphère chocolat délicate, crémeux à la noisette
Croustillant noisette et crème de marron à la fleur de sel

Ou

Cubik' pomme verte et céleri, variation d'une tatin parfumée à la cannelle
Eclats spéculoos, crème mascarpone et gel de céleri parfumé

Le menu est servi uniquement par table entière

Prix du menu : 70 €

Accord Mets et Vins - 3 verres

35 €

Prix Nets TVA à 10% incluse

Menu Truffe

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

* * *

Interprétation d'un riz Soccarat au Safran
Moules de Bouchot, huile d'artichaut et caviar de hareng fumé

* * *

Le nougat de foie gras de canard du Mas Neuf légèrement truffé aux fruits secs
Crèmeux de coing et poire confite aux épices

* * *

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

* * *

Bonbon de St-Jacques en habit vert truffé, cuit à la vapeur douce
Voile noir d'une décoction de truffe délicate

* * *

Crème glacée « foie gras » à la liqueur de truffe

* * *

Lièvre à la Royale « comme il se doit »

Foie gras et truffe, condiment de céleri

* * *

Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs de la Maison Bouby à Teyran / **supp 18 €**

* * *

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

* * *

« Comme une truffe » au chocolat Manjari ; meringue à cœur
Croquant de champignons fumé au foin

Le menu est servi uniquement par table entière

Prix du menu : 120 €

Accord Mets et Vins - 4 verres

45 €

Prix Nets TVA à 10% incluse

Menu ÔDE MARINE

Une composition qui puise dans les racines du Languedoc
Sous forme de " Carte Blanche " en 9 services

Une ballade gastronomique entre garrigue et méditerranée
Laisant libre cours à l'inspiration du Chef et de son Equipe

Servi pour l'ensemble de la table
Avant 13H15 et 21H15

Prix du menu : 139 €

Accord Mets et Vins - 5 verres
55 €

Notre Spécialité " La Bouillabaisse "

Avec son demi homard - servie en 2 services

A Commander au minimum 48 H à l'avance

A partir de 2 personnes

Hors Week - end et jours fériés

La Bouillabaisse à " la Marseillaise "

Préparée dans un bouillon de poissons de roche et de crabes

Les poissons sont servis en filets

Accompagnée de sa rouille et de son aïoli et quelques croutons aillés

Servi uniquement par table entière

82 €/pers

Prix Nets TVA à 10% incluse

Nos Fournisseurs

- * Eaux - Aqua Chiara
- * Pierre Lapeyre - Eleveur de vache Aubrac Bio à Mondalazac
- * Olivier Maurin - Eleveur de brebis en Lozère à Prévenchères
- * Poissons - Poissonnerie Aga à Agde
- * Les Pousses de Louise (Micro pousse et herbes aromatiques) - Jean-Luc Coyère à Montpellier
- * Solène Passemard - Ramasseuse de plantes et fleurs à Montpellier
- * La famille Ayme - Huile d'olive à Saint-Pargoire
- * Les Jardins de Costebelle - Fruits et Légumes à Villeneuve Les Maguelone
- * Les Jardins de Babylone - Fruits et Légumes à Montpellier
- * Farine & Compagnie - Produits pâtisseries et boulangers à Villeneuve Les Maguelone
- * Cafés Bibal - Torréfacteur de café à Saint-Aunès
- * Fromagerie Jérémy Bouby - Artisan Fromager Affineur à Montpellier
- * Guy Sanchez - Ostréiculteur de Camargue à Loupian
- * Maison Antonius - Caviar de la Ferme Pisicole à Goslawice (Petite Pologne)
- * Le pain et le beurre sont de fabrication Maison
- * Les vinaigres sont de fabrication maison par fermentation de légumes ou d'agrumes
- * Yolaine et Nicolas Drouilly de la Maison de Garniac - La Truffe à Le Garn
- * Roger Mezy - Viticulteur à Saint - Mathieu de Trévières
- * Marlène Soria - Viticultrice à Saint - Pargoire - Domaine Peyre Rose
- * Valérie Guérin - Viticultrice - Domaine Les Mille Vignes à La Palme
- * Jacques et Charles Cairel - Vins, Alcools et Spiritueux à Lattes
- * Mr Gondard , Mr Marcillaud, Mr Nicot - V Marchand de Vins - Cavistes à St Gély du Fesc
- * Charles Guitard - Viticulteur à Aigues-Vives - Domaine Charles Guitard

Merci à eux pour l'excellente collaboration et de l'exigence
à nous fournir toujours le meilleur de l'ensemble de leurs produits