



CARTE & MENUS

Philippe Mouls, chef de cuisine et son équipe ont le plaisir de vous proposer notre carte des mets.
Cuisine maison, chaque plat demande un temps de préparation et de cuisson.
Donc un délai d'attente.

Provenance de nos produits :

Notre pain maison, farine issue de l'agriculture biologique
Minoterie Marty, moulin du Castanié à Moyrazès

Les poissons

Di Maio « Chez Nicole » aux Halles de Sète

Les viandes

Les volailles de l'Européain à Bourg en Bresse
L'agneau Catalan maison Guasch à Perpignan

Les légumes

Famille Claeys, maraîcher « la Cocirainette » à Bessan

Les Micro pousses

Cultures Etcetera à Saint André de Sangonis

Les fromages de chèvre du Mas Rolland à Montesquieu

Café Richard, Florio

Epicerie fines

Jarjat Hervé « Eymofruit gourmet » à Pézenas

Les huîtres et coquillages

Boudet Magali à Pézenas

Nous préférons manquer d'un produit plutôt que de vous proposer une qualité inférieure.



CARTE

Entrées

Tataki de thon rouge Chou rouge et crème de raifort	16 €
Salade de légumes du potager de Chez Cathy Légumes produits par la famille Clayes, maraîcher à Bessan sur le causse basaltique - Plat végétarien	13 €
Tartare de bœuf « Fleur d'Aubrac » aux condiments	15 €
Salade d'encornets rouges à la plancha, Compote d'oignons et pickles de choux fleur	16 €
Ardoise de charcuteries Ibériques, jambon, lomo, chorizo y salchichon	20 €

Plat végétarien (légumes frais provenant exclusivement de la famille Clayes, maraîcher sur le causse basaltique de Bessan)

Petit épeautre cuisiné comme un risotto, Accompagné d'un effiloché de légumes au parmesan	18 €
--	------

Variété de blé contenant 7 % de gluten

Poissons

Le poisson du marché, légumes de saison Accompagné d'une vinaigrette aux épices douces	26 €
Pageot de méditerranée Ecrasé de pommes de terre et crème d'ail	28 €



CARTE

Viandes Nos viandes sont d'origine française.

Pavé de bœuf « Fleur d'Aubrac » aux échalotes 28 €

Purée de potiron

Tranche de veau « Blonde d'Aquitaine » rôti 28 €

Riz rouge de Camargue et courgettes

Fromage

Assiette de fromages de chèvre du Mas Rolland 10 €

Desserts de fabrication maison

Pour faciliter la préparation, veuillez commander vos desserts en début de repas.

Crème au café, tuile au grué de cacao 10 €

Notre baba au rhum-raisin, émulsion de mascarpone

Sélection de vieux rhums blanc et ambré 10 €

Pavlova aux fraises, crème citron

Fraises de Bessan 10 €

Croustillant au chocolat noir et glace aux gousses de vanille 10 €



MENUS

MENU DE SAISON LE TEMPS DE VIVRE À 40 €

Pain fait maison à la farine issue de l'agriculture biologique de la minoterie Marty

Les Entrées

Raviolis de légumes vert, crème de chou-fleur

Ou

Terrine de cochon et potiron

Les Plats

Le poisson du marché, légumes de saison

Accompagné d'une vinaigrette aux épices douces

Ou

Médallions de cochon fermier aux haricots coco

Nos viandes sont d'origine française

Fromage

Fromage de chèvre du Mas Rolland, supplément 6 €

Mesclun à l'huile de noix

Les desserts

Crème brûlée à la vanille, zézette de Sète

Ou

Pomme rôtie, caramel de lait et glace cannelle



MENUS

MENU POUR LES ENFANTS À 16 €

Poisson du jour ou viande, pommes de terre nouvelles et petits légumes

2 boules de glace maison au choix

FORMULE MIDI SUR NOTRE ARDOISE À 28 €

Formule au déjeuner sans aucun choix de mardi au vendredi midi uniquement

Plat du jour et dessert du jour, café pur arabica