



Formule Déjeuner (Sauf jours fériés)

2 Plats : Entrée + Plat ou Plat + Dessert. 28 €

3 Plats : Entrée, plat et dessert. 38 €

Entrée

Tomates anciennes d'Aigues-Mortes,

Cœur de bœuf à l'ail noir, tomates cerises acidulées, chutney de noir de Crimée, mousse d'eau de tomate.

Plat

Joue de cochon et poitrine au soja,

Confites 48 heures, jus corsé, ravioles de petits pois et cerises farcies à la marmelade de champignons.

Fromage / Dessert

Plateau de fromages affinés.

Biscuit vapeur au miel d'Acacia, siphon crème double au miel de châtaignier et fleurs sauvages, infusion au géranium rosat, glace aux miels.



Menu Inspiration du Chef

Laissez-vous guider au grès des envies de notre chef!

Menu en 4 services 55 €

En accord sur 4 verres de vin (12cl) 36 €

Menu en 6 services servi avant 21h 80 €

En accord sur 6 verres de vin (10cl) 45 €

Le Champagne à l'honneur 180 €

Menu mets et Champagne pour 2 personnes

Inspiration du chef en 4 services accompagné du Champagne de votre choix.

Maison Leclerc Briant « Extra Brut 2013 »

Ou

Maison Philipponnat « Royale Réserve Rosé Brut »



Le Whisky et les Mets

95 €

Menu emblématique qui met en valeur le patrimoine du restaurant est un incontournable et sera adapté en fonction des besoins et des envies de chacun.

Dégustation de 4 verres de Whiskies (4 cl) en accord

avec le menu Inspiration du chef en 4 services.

Pour nos jeunes gastronomes (Jusqu'à 10 ans)

18 €

Menu en 2 services

- Poisson ou Viande selon les produits de saison.
- Moelleux au chocolat et sa glace.
- Sirop ou jus de fruits.

Les fruits et légumes :

Les jardins de Costebelle à Villeneuve-Lès-Maguelone.

Jocelyn Tournaire à Aigues-Mortes.

Les agrumes de Mathieu Vessière à Perpignan.

Les fleurs et les plantes comestibles :

Quentin Otho, Neafile à Montpellier.

Pascale Villevalois, Les fleurs de Calou à Avèze.

Poissons et crustacés :

La pêche Cettoise à Sète.

Viandes :

Maison FEBEO, Les beaux arts à Montpellier.

La table responsable, regroupement de produits fermiers d'Occitanie.

Ferme La Petite Prade à Saint-Laurent d'Aigouze.

Huile d'olive : Le Vieux Moulin à Lavérune.

Fromages : Fromagerie Bou, Les halles Castellane à Montpellier.

Pain fait maison : Farine du moulin de Sauret à Montpellier.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes de types gluten, lactose, crustacé, mollusque, œuf, sésame, céleri...

Notre équipe est à votre disposition pour vous informer des compositions de nos plats.

