

LES ENTREES / STARTERS

Foie gras de canard cuit au naturel, gelée de coings et tranche de pain de campagne <i>Duck foie gras, quince jelly and country bread</i>	16€
Œufs pochés, asperges vertes, sauce mousseline citronnée, mouillettes <i>Poached eggs, green asparagus, lemon-flavoured mousseline sauce, matchstick bread</i>	14€
Mesclun de saison, pousses de salade et herbes fraîches ☼ <i>Mixed seasonal salad, salad sprouts and fresh herbs</i>	10€
Quiche maison aux calamars, moules et tomates, mesclun de salade amer <i>House-made quiche with squid, mussels and tomatoes, mixed salad leaves</i>	14€

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSE

Filet de loup de Méditerranée, viennoise au pistou, courgette ronde, pommes grenaille, une sauce à la vierge <i>Mediterranean sea bass, pistou pastry, round courgette, grenaille potatoes, sauce with extra virgin olive oil and tomatoes</i>	23€☼
Filet de bœuf à la ficelle, légumes de printemps cuits au bouillon, moelle et raifort <i>Beef fillet, spring vegetables cooked in stock, bone marrow and horseradish</i>	26€
Tagliatelles fraîches aux morilles et petits pois, copeaux de parmesan <i>Fresh tagliatelli with morel mushrooms and sweet peas, parmesan flakes</i>	18€

LES CLASSIQUES / CLASSICS

Cassoulet languedocien maison et sa cuisse de canard confite (25 mins d'attente) <i>Home-made cassoulet with preserved duck's thigh (25 mins. waiting time)</i>	22€
Bourride de baudroie à la sétoise, son croûton à la tapenade <i>Traditional Sète-style fish stew with monkfish, tapenade crouton</i>	20€

LES FROMAGES / CHEESES

Le plateau de fromages <i>A selection of three fresh and ripened cheeses</i>	8€
Le chèvre frais et confiture de figes <i>Fresh goat's cheese with fig jam</i>	8€

☼ Plat végétarien / Vegetarian dish

☼ Notre restaurant participe à la baisse de TVA

LES DESSERTS / DESSERTS

Gros macaron aux fruits rouges, crème légère verveine, sorbet framboise <i>Large macaroon with red berries, light verbena-flavoured cream, raspberry sorbet</i>	8€☼
Marjolaine aux trois chocolats et son spéculos <i>Marjolaine cake with three chocolate mousse layers and speculos biscuit</i>	8€
Calisson aux amandes, suprêmes d'orange et pomélo marinés à la citronnelle <i>Almond biscuit, orange and pomelo segments marinated in citronella</i>	8€
Plateau de pâtisseries maison <i>Platter of house-made pastries</i>	9€

MENU TERROIR 28€ ☼

Soupe d'asperges vertes, crème au lard et croûtons citronnés
Green asparagus soup, cream of bacon and lemon-flavoured croutons

Cassoulet languedocien maison et sa cuisse de canard confite
House-made cassoulet with preserved duck's thigh

Assortiment de pâtisserie maison
Selection of house-made pastries

MENU GOURMAND 45€

Foie gras de canard cuit au naturel, gelée de coings et tranche de pain de campagne
Duck foie gras, quince jelly and country bread

Filet de loup de Méditerranée, viennoise au pistou, courgette ronde, pommes grenaille, une sauce à la vierge
Mediterranean sea bass, pistou pastry, round courgette, grenaille potatoes, sauce with extra virgin olive oil and tomatoes

Filet de bœuf à la ficelle, légumes de printemps cuits au bouillon, moelle et raifort
Beef fillet, spring vegetables cooked in stock, bone marrow and horseradish

Le chèvre frais et confiture de figes
Fresh goat's cheese with fig jam

Calisson aux amandes, suprêmes d'orange et pomélo marinés à la citronnelle
Almond biscuit, orange and pomelo segments marinated in citronella