

## LES ENTREES / STARTERS

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

## PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSE

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

## LES CLASSIQUES / CLASSICS

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

## LES FROMAGES / CHEESES

<b>Le plateau de fromages</b> <i>A selection of three fresh and ripened cheeses</i>	8€
<b>Le chèvre frais et confiture de figes</b> <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

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