

A la carte ...

Les entrées :

- Gaspacho pomme tomate aromates, œuf mollet froid et fêta 22€
- Tarte fine chantilly à la betterave, légumes frais, chips de lard 24€
- Encornets poêlés et sa crème de poivron chorizo tuile salée sorbet tomate 24€
- Foie gras poêlé pomme abricot et son cake aux herbes 25€
- Mi-cuit de thon pané au sésame et sa glace sésame 26€
- Terrine de foie gras maison, raisin confit au muscat 26€

Les Plats :

- Dos de cabillaud, écrasé de pommes de terre aux olives noires, aioli 28€
- Filet de loup et Risotti crémeuses et ses légumes du soleil 30€
- Demi-homard au beurre blanc écrasé de pommes de terre aux olives 36€
- Emincé de volaille curry coco Risotti et courgettes sautées 28€
- Magret de canard pané pain d'épice et au miel légumes braiseés 30€
- Filet de bœuf jus de viande réduit et frites maison 35€

Fromages et douceurs :

- Chariot de fromages affinés (3-4 morceaux) 15€
- Soufflé Grand Marnier et sa glace vanille 15€
- Moelleux chocolat juste coulant et sa crème glacée à la Zézette de Sète 15€
- Paulova aux fruits et sa crème glacée à la fraise (sans gluten) 14€
- Tatin de nectarine revisitée crème glacée chocolat blanc 14€
- Tarte aux fruits frais crème glacée abricot 14€
- Coupe de crème glacée chantilly (3 boules) 12€

Supplément frites 5€

Supplément Rossini 12€

Tous nos plats sont réalisés maison pour le plaisir de vos papilles, bon appétit

Menu Petit Pont 39€

*Gaspacho pomme tomate aromates et
Son œuf mollet froid et feta*

Ou

*Encornets poêlés crème de poivron chorizo
Tuile salée sorbet tomate*

*Dos de cabillaud écrasé de pommes de terre
Aux olives noires, aioli*

Ou

*Emincé de volaille curry coco, Risoni
Et ses courgettes sautées*

Paulova aux fruits, glace à la fraise

Ou

Tarte fine aux fruits de saison, glace fleur de lait

Ou

Deux boules de glaces

Menu du Laiton 49€

Tarte fine de légumes frais chantilly à la betterave chips lard

Ou

Foie gras poêlé pomme abricot et son cake aux herbes

Ou

Mi-cuit de thon pané au sésame et glace sésame

Filet de loup Risoni crémeuses et ses légumes du soleil

Ou

Filet de bœuf grosses frites maison jus de viande réduit

Ou

Emincé de volaille curry coco, Risoni et courgettes sautées

Chariot de fromage affinés

Soufflé Grand Manier et sa glace vanille

Ou

Moelleux chocolat juste coulant glace Zézette de Sète

Menu enfants (-12ans) 16€

Petite salade de tomate

Petit poisson purée légumes

Ou

Petite volaille Risoni

Deux boules de Glace au choix

Menu du Canal du midi

79€

Terrine de foie gras maison, raisin confit au muscat

Demi homard au beurre blanc écrasé de pommes de terre

Filet de bœuf grosses frites maison et son jus de viande réduit

Assiette de fromages affinés

Dessert au choix de la carte

.....

Verre de vin (rosé, blanc, rouge)

4.5€

Verre de vin supérieur (rosé, blanc, rouge)

8€

Forfait un verre de vin à chaque plat des menus et une coupe de champagne

25€/pers

Forfait un verre de vin supérieur à chaque plat des menus et une coupe de champagne

40€/pers

Nous vous souhaitons un agréable moment de gourmandise...