

A la carte ...

Les entrées :

- Gaspacho de concombre rafraîchi à la menthe, œuf mollet froid et son émulsion fêta et roquette 22€
- Tarte fine chantilly à la betterave, légumes frais, chips de lard 24€
- Encornets poêlés au chorizo petite salade fraîcheur sorbet tomate 24€
- Foie gras poêlé pomme abricot et son cake aux herbes 25€
- Mi-cuit de thon pané au pain d'épice sur tartare de tomate 25€

Les Plats :

- Dos de cabillaud aux artichauts en barigoule et son riz de Camarque 28€
- Filet de loup émulsion moules et coques et son écrasé de pommes de terre 30€
- Demi- homard au beurre blanc Risoni crémeuses 36€
- Filet de bœuf grosses frites maison et son jus de viande réduit 35€
- Carré d'agneau aux pommes de terre fondantes et légumes 34€
- Emincé de volaille Risoni crémeuses façon risotto 28€

Fromages et douceurs :

- Chariot de fromages affinés (3-4 morceaux) 15€
- Pelardon rôti au lard et tapenade 12€
- Soufflé Grand Marnier et sa glace vanille 15€
- Moelleux chocolat juste coulant et sa glace à la Zézette de Sète 15€
- Paulova aux fruits et sa glace à la fraise (sans gluten) 14€
- Millefeuille caramélisé aux fruits et sa glace citron 14€
- Tarte aux fruits 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 de concombre rafraichit à la menthe et
Son œuf mollet froid émulsion feta et roquette*

Ou

*Encornets poêlés au chorizo et sa petite salade
Fraicheur sorbet tomate*

*Dos de cabillaud aux artichauts en barigoule
Et son riz de Camarque*

Ou

*Emincé de volaille Risoni crémeuses
Façon risotto*

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 Lavoir 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 pain d'épice sur tartare de tomate

Filet de loup émulsion moules et coques écrasé de pommes de terre

Ou

Filet de bœuf grosses frites maison jus de viande réduit

Ou

Emincé de volaille Risoni crémeuses façon risotto

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 œuf mollet

Petit poisson purée légumes

Ou

Petite volaille Risoni

Deux boules de Glace au choix

Menu du Canal du midi

79€

Foie gras poêlé pomme abricot et son cake aux herbes

Demi homard au beurre blanc Risoni crémeuses

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...