

ENTRÉES

CROUSTILLANT DE DORADE - 13€

mesclun de salade, légumes croquants et vinaigrette à l'abricot

GASPACHO DE PETIT POIS - 9€

chèvre frais et tuile de pain

TARTARE D'ESPADON - 12€

au quinoa et agrumes

SALADE DE TOMATES ET BURRATINA - 12€

PLATS

BAVETTE DE VEAU GRILLÉE - 24€

mousseline de maïs, carottes et oignons rôtis, jus de viande

SEICHE FONDANTE - 22€

légumes poêlés au satay et condiment iodé

TAPILLA DE COCHON - 24€

pommes de terre grenaille, sauce chimichurri et padrón

POISSON ENTIER SELON ARRIVAGE (300-400 G) - 25€

gremolata et frites de polenta

TAGLIATELLES MAISON - 22€

burrata, courgettes sautées et citron

FROMAGES

ASSORTIMENT DE FROMAGES - 9€

mesclun, confit de fruits

DESSERTS

ENTREMET FRAMBOISE, MENTHE ET CHOCOLAT BLANC - 9€

FINANCIER CERISE HIBISCUS - 9€

sorbet cerise noire

EDEN CITRON BASILIC DE LA GRANDE MOTTE - 10€

spécialité locale à la forme inspirante d'un bâtiment de la ville pour une pyramide de délices qui change de saveur au fil des saisons

CAFÉ GOURMAND - 10€

MENU ENFANT

DESTINÉ AUX MOINS DE 12 ANS PLAT + DESSERT - 13€



Fait maison

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.
En cas de doute, merci de vous rapprocher de notre Maître d'Hôtel.