



Cuisine du marché

Ici, le
Bonheur
est fait maison



Toute l'équipe de la Thalasso vous souhaite une belle dégustation pour le plaisir de vos papilles.

MENU GRAND BLEU

ENTRÉE

Huîtres
de l'étang de Thau

Ou

Chaud-froid de bœuf
aux petits légumes

PLAT

Escalope de saumon,
consommé chaud bouillant
à la citronnelle

Ou

Filet de canette,
pommes violettes
et raves fondantes,
jus aux pistils de safran

DESSERT

Emotion chocolat

Ou

Café ou thé
gourmand



31 € Menu Grand Bleu 3 plats

24 € Menu Grand Bleu 2 plats

Demi-pension ou pension complète ?

Vous pouvez choisir le Menu Grand Bleu 3 plats ou opter pour un repas avec une formule 2 plats à la carte (entrée/plat ou plat/dessert).



POUR COMMENCER...

Loup sauvage et huîtres de l'étang de Thau en tartare 10 €

Mi-cuit de foie gras de canard à la gousse de vanille 18 €

Velouté d'artichaut, émulsion à la truffe 10 €

Soupe de poisson de roche, rouille et croûtons aillés 9 €

Chaud-froid de bœuf aux petits légumes d'hiver, céleri rave et potimarron 9 €



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



LE COIN DE L'ÉCAILLER

Huîtres de Bouzigues n°3

par 6

9 €

par 12

18 €

Assiette de la mer

6 huîtres – 6 bulots – 6 crevettes – 1 pince de tourteau

20 €



COTESPECIALITES

A commander la veille avant midi

Merci de votre compréhension

Bourride de lotte

35 €

Bouillabaisse

38 €

Risotto de la Mer

28 €



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



COTE CRIEE...

Saint-Jacques rôties, pulpe de topinambour, carottes glacées 23 €

Fine escalope de saumon d'Ecosse, consommé bouillant à la citronnelle 20 €

Sole meunière au beurre demi-sel, fenouil confit et pommes vapeur 24 €

Cassolette de lotte et homard bleu, jus corsé au vin de Saint Chinian, salsifis glacés 24 €



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



NOS VIANDES

Filet de bœuf aux aromates, polenta au laguiole 26 €

Caille farcie, choux confits aux baies et lard paysan 20 €

Croustillant de ris de veau, panais au persil simple et parmesan, citron confit 19 €

Filet de canette, pommes violettes et raves fondantes, jus aux pistils de safran 18 €

**Toutes nos viandes sont d'origine France ou
Union Européenne**




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



NOS FROMAGES

| | |
|-------------------------------------|-----|
| Faisselle | 6 € |
| Ardoise de fromage de nos régions | 9 € |
| Cabecou de chèvre frais au lait cru | 7 € |



DOUCEURS & EMOTIONS...

| | |
|---|------|
| Découverte ludique, <i>douces infusions florales maison</i> | 2 € |
| Emotion Chocolat Praliné, <i>croustillant feuilletine</i> | 9 € |
| Flamant Rose, <i>macaron & fruits rouges</i> | 9 € |
| Craquant Pom' Pom', <i>crème brûlée, dentelles de pomme</i> | 10 € |
| Dune sablée au citron, <i>infusion thé pamplemousse</i> | 9 € |
| Polyphonie orange, <i>différentes textures d'orange</i> | 10 € |
| Café ou thé gourmand, <i>pour les curieux gourmets</i> | 11 € |



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