

# LA CARTE

## LES HUITRES

Les 6 Huîtres de Camargue n°3	19 €
Les 12 Huîtres de Camargue n°3	36 €

## ENTREES

Croustillant de filet de rougets grillés, tapenade et tomates séchées, pesto aromatique	21 €
Crème d'asperges vertes d'Aigues-mortes, œuf bio parfait à l'huile de cardamone, Fraîcheur de caviar d'Aquitaine	20 €
Tataki de thon ponzu, courgettes et asperges croquantes	19 €
Tempura de gambas sauce ananas curry	19 €
Ravioles de homard bleu, bisque de crevettes, écume au parfum de pamplemousse rose	21 €

## PLATS

Pièce de filet de bœuf, jus corsé, écrasé de patates douces, légumes du moment	34 €
Filet de Saint Pierre grillé, crème de coco au combawa, ananas rôti au piment d'Espelette, Riz basmati	32 €
La Sole (env. 500g) de pleine mer des viviers d'Audierne façon "meunière", Écrasé de pommes de terre	49 €
Carré d'agneau en croûte d'herbes, crème d'ail doux au thym, carottes fondantes	34 €
Pavé de bar sauvage, gremolata d'agrumes, asperges vertes, beurre d'herbes	35 €

## DESSERTS

Assiette de fromages	14 €
Pavlova aux fraises d'Aigues-Mortes et à la violette	14 €
Le traditionnel baba au rhum et fruits	14 €
Croustillant chocolat noisette	14 €
Tartare d'ananas au poivre de Timut, crème glacée à la vanille, tuile de cacao	14 €

### Menu enfant (- de 10 ans) 19€

Emincé de volaille Ou Filet de poisson du moment - Garniture : Purée  
La Coupe glacée chocolat et vanille