

LA CARTE

Starters

Crispy goat cheese and pressed vegetable 10€
Croustillant de chèvre et presses de légumes. 10€

6, 9, 12 Oysters from "Bassin de Thau" 11€, 13€, 15€
6, 9, 12 huitres du bassin de Thau 11€, 13€, 15€

Pata negra « bellota » Carpaccio served with hazelnuts oil toasted bread 14€
Carpaccio de pata negra « Bellota » pain taosté à l'huile de noisette. 14€

Main courses

Cuttlefish and squid panful served with chorizo and fresh beans' seeds 19€
Poêlée de seiches et d'encornets au chorizo et fèves 19€

Beef tartar served with french fries and mixed salads. 17€
Tartare de bœuf, frites et mesclun 17€

**French origin Steak "VBF" (300 grams), marinated with thyme,
served with roasted seasonal vegetables or french fries. € 23**
Entrecôte « VBF » (300 grs), marinée au thym, légumes de saison rôtis ou frites. 23 €

Desserts

Thin french pancakes « Crepes Suzette » prepared on pedestal table. € 9
Crêpes Suzette préparées au guéridon. 9 €

Poached peaches in local sweet wine "Muscat de Frontignan." € 8
Poire pochée au « Muscat de frontignan ». 8 €

Menus

The HDP Menu 29€

Served for lunch and dinner

Yore tomatoes served with Mozzarella panna cotta and basil sauce. € 11
Déclinaison de tomates d'antan, panna-cota de Mozzarella et coulis de basilic. 11 €

Swordfish carpaccio, raspberry and Mediterranean onion sauce. € 10
Carpaccio d'espadon, vinaigrette de cebettes et framboise. 10 €

Fowl filled with light stuffing and served with spinach salad. € 9
Ballottine de volaille, fine farce et salade de pousses d'épinard. 9 €

Medallion of veal juice maple syrup caviar and celery. € 20
Médaille de veau au jus de sirop d'érable et caviar de céleri. 20 €

Half-roasted lobster with sea salt, frozen vegetables and shellfish foam. € 25 (integer)
Demi-homard rôti à la fleur de sel, légumes glacés et écume de crustacés. 25 € (entier)

Bass fillet fried in butter, leeks and soy sesame, cooked in seasoned. € 21
Filet de loup poêlé au beurre, fondue de poireaux au soja et sésame, cuit à l'étuvé. 21 €

Roast peaches in a sweet minth sirop and macadamia nuts. € 11
Nage de pêche à la menthe et éclats de noix de Macadamia. 11 €

Vanilla cream tartlet served with a figs compote and pink raspberry sauce. € 9
Tartelette à la crème de vanille, compotée de figues et coulis rose-framboise. 9 €

Chocolate cube filled with milk jam served with almond cream. € 10
Cube chocolat au cœur de confiture de lait, crème parfumée à l'amande. 10 €

Day menu at the blackboard (Only at Lunch, except Sunday and bank holidays)

"Starters-Main course" or Main course-Dessert"	16€
"Starters-Main course-Dessert-Coffee"	20€
Dish of the day or big salad	12€

The Surprise Menu 39€

(Served at diner only)

Amuse bouche – Starter - Main course – Dessert - Coffee and treats

Try our special surprise menu, different every evening

Kid's Menu 12€

(only for under 12 years old kids)

Starters: Tomato and mozzarella or Serrano ham and greens

Main course: Grilled fish days (depending on availability) or chopped steak minute

Accompaniment: fried or fried vegetables

Dessert: Fudge or potty "vanilla-strawberry"