

*Pendant la période estivale,
Notre parking gratuit est à disposition à l'arrière
de l'hôtel.*

(Tous nos plats sont faits "Maison")

Menu étape 16 €

*Avec Entrée, Plat, Dessert
Ou Formule Entrée + Plat + Café
Ou Formule Plat + Dessert + Café
(Sauf dimanche et fêtes le midi)*

Menu demi-pension et soirée étape

*Quiche aux asperges et émincé de volaille
Ou Soupe de poissons de roches
Ou Entrée du jour
Ou Salade piémontaise safranée*

*Filet de cochon grillé au coulis de piquillos
Ou Filet de tacaud à la crème de basilic
Ou Filet de volaille rôti au satay
Ou Plat du jour*

*Fromage blanc à la crème ou au coulis de framboise
Ou Crème caramel
Ou Tarte du jour
Ou Glaces et sorbets
Ou Ile flottante à la vanille de Bourbon*

Menu enfant : 12 € avec 1 boisson comprise (Coca, icetea...)

Filet de tacaud à la crème de basilic

Ou Steak haché, pâtes fraîches

Crème caramel

Ou Glace et sorbets (1 boule)

Ou Fromage blanc à la crème ou au coulis de framboise

Menu tradition 23 €

Soupe de poissons de roches

Ou Assiette de coquillages

(5 Huîtres, 5 Moules, 3 Palourdes)

Ou Croquant de lotte au coulis de tomate fraîche safranée

Ou Assiette de Serrano, petite salade parfumée au vinaigre de Xérès

Rouille de seiches à la sétoise

Ou Encornets farcis à la sétoise

Ou Entrecôte grillée, beurre maître d'hôtel

Ou Filet d'espadon grillé au coulis de piquillos

Crème au caramel

Ou Fromage blanc à la crème ou coulis de framboise

Ou Ile flottante à la vanille de Bourbon

Ou Délice glacé au chocolat noir et sa crème anglaise à la vanille de

Bourbon

Fraises au sucre ou Chantilly

Ou Tarte du jour

Ou Glaces & Sorbets

Menu détente 29 €

Terrine de foie gras de canard sur sa gelée au Muscat de Frontignan
Ou Raviolis de foie gras à la crème de morilles
Ou Crème brûlée phocéenne aux fruits de mer
Ou Assiette de coquillages de l'étang de Thau
(6 Huîtres, 6 Moules, 4 Crevettes, 4 Palourdes)

Bourride de baudroie parfumée à l'huile d'olive (Domaine du Chapitre)

Ou Noix de St Jacques snackées, asperges vertes et Noilly de Marseillan

Ou Carré d'agneau au thym de nos garrigues (2 pers)

Ou Embeurrée de pâtes fraîches au homard et filets de rascasse (+4 €)

Ou Filet de bœuf poêlé aux cinq baies

Fromages secs

Ou Fromage blanc à la crème ou au coulis de framboise

Dessert au choix de la carte

Ou Desserts à commander au début du repas

Café gourmand (+3 €)

Ou Croustillant de pommes à la cannelle

Feuilleté aux fraises, crème à la vanille de Bourbon et mascarpone

Menu saveurs 37 €

*Terrine de foie gras de canard sur sa gelée au muscat de Frontignan
Ou Assiette de coquillages de l'étang de Thau
(6 Huîtres, 6 Moules, 4 Crevettes, 4 Palourdes)*

*Ou Raviolis de foie gras à la crème de morilles
Ou Crème brûlée phocéenne aux fruits de mer*

*Bourride de baudroie parfumée à l'huile d'olive (Domaine du
Chapitre)*

*Ou Filet de bœuf poêlé aux cinq baies
Ou Embeurrée de pâtes fraîches au homard et filets de rascasse (+4 €)*

Fromages secs

Ou Fromage blanc à la crème ou au coulis de framboise

Dessert au choix de la carte

Ou Desserts à commander au début du repas

Café gourmand (+3 €)

Ou Croustillant de pommes à la cannelle

Feuilleté aux fraises, crème à la vanille de Bourbon et mascarpone

CARTE (Tous nos plats sont faits "Maison")

Les Entrées

<i>Soupe de poissons de roches</i>	9.00 €
<i>Salade piémontaise safranée</i>	9.00 €
<i>Assiette de Serrano, petite salade parfumée au vinaigre de Xérès</i>	11.00 €
<i>Salade printanière à l'huile d'olive vierge</i>	9.00 €
<i>Terrine de foie gras de canard sur sa gelée au Muscat de Frontignan</i>	16.00 €
<i>Raviolis de foie gras à la crème de morilles</i>	15.00 €
<i>Crème brûlée phocéenne aux fruits de mer</i>	13.00 €

Les coquillages

<i>Huîtres de Bouzigues : Les 6</i> :.....	7.00 €	<i>Les 12</i>	14.00 €
<i>Panaché de coquillages :</i> <i>(6 Huîtres, 6 Moules, 4 Palourdes, 4 Crevettes)</i>	14.00 €		
<i>Plateau de fruits de mer :</i> <i>(12 Huîtres, 12 Moules, 8 Palourdes, 8 Crevettes.)</i>	28.00 €		

Les spécialités sétoises

<i>Rouille de seiches à la sétoise</i>	17.00 €
<i>Encornets farcis à la sétoise</i>	17.00 €
<i>Bourride de baudroie ou Baudroie à la sétoise</i>	24.00 €
<i>Panaché sétois (Assortiment de spécialités sétoises)</i>	28.00 €
<i>Moules farcies à la sétoise</i>	15.00 €

Les poissons

<i>Filet de tacaud à la crème de basilic</i>	17.00 €
<i>Sole grillée ou meunière (400 grs)</i>	32.00 €
<i>Lotte ou Gambas snackées</i>	24.00 €
<i>Embeurrée de pâtes fraîches au homard et filets de rascasse</i>	32.00 €
<i>Noix de St Jacques snackées, asperges vertes et Noilly de Marseillan</i>	24.00 €

Les viandes

<i>Filet de cochon grillé au coulis de piquillos</i>	15.00 €
<i>Entrecôte grillée, beurre maître d'hôtel 300 grs</i>	24.00 €
<i>Filet de bœuf poêlé aux cinq baies 220grs</i>	28.00 €
<i>Carré d'agneau au thym de nos garrigues (2 pers)</i>	44.00 €

Sur commande

<i>La bouillabaisse (minimum 2 personnes) Prix par personne</i>	42.00 €
---	---------

Les desserts

Faits "Maison" à l'exception des crèmes glacées

<i>Fromage blanc à la crème ou au coulis de framboise</i>	<i>4.50 €</i>
<i>Assiette de fromages</i>	<i>7.00 €</i>
<i>Crème au caramel.....</i>	<i>4.50 €</i>
<i>Ile flottante à la vanille de Bourbon.....</i>	<i>5.00 €</i>
<i>Tarte du jour.....</i>	<i>4.50 €</i>
<i>Profiteroles sauce chocolat.....</i>	<i>7.00 €</i>
<i>Trio de glaces ou de sorbets.....</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Café ou chocolat liégeois.....</i>	<i>7.00 €</i>
<i>Délice glacé au chocolat noir et sa crème anglaise à la vanille de Bourbon</i>	<i>6.50 €</i>
<i>Nougat glacé et son coulis de framboise.....</i>	<i>7.00 €</i>
<i>Soufflé glacé au citron vert et coulis de mangue</i>	<i>7.00 €</i>
<i>Fraises selon vos envies.....</i>	<i>7.00 €</i>
<i>Crème brûlée au miel de nos garrigues (Miel Rouquette)</i>	<i>7.00 €</i>
<i>Soupe de fraises rafraîchie au basilic</i>	<i>7.00 €</i>
<i>Moelleux au chocolat</i>	<i>7.00 €</i>

A commander au début du repas

<i>Croustillant de pommes à la cannelle.....</i>	<i>7.00 €</i>
<i>Feuilleté aux fraises, crème à la vanille de Bourbon et mascarpone.....</i>	<i>7.00 €</i>
<i>Café gourmand</i>	<i>9.00 €</i>
<i>Supplément chantilly : 1.00 €. Supplément alcool :</i>	<i>3.00 €</i>