



Notre sélection de tapas

A partir de 18h - *From 6 PM*

PLANCHE DE CHARCUTERIE IBERIQUE, 2 pers. 24 €

Pata Negra, chorizo, lomo, saucisson...

Spanish cooked & cold meats selection for two.

PLANCHE DE FROMAGES, 2 pers. 22 €

Sélectionnée par notre fromager. *Cheeses selection for two.*

LES HUITRES

Dégustation d'huitres Spéciales de l'étang de Thau « Agathe N°2 », vinaigre d'échalotes - *Local oysters.*

Par 6 : 18 €

Par 12 : 34 €

GRAVLAX DE SAUMON BOMLO

Servi avec ses radis asiatiques en pickles et son espuma citron / miel

Salmon gravlax with Asian radishes and glazed lemon foam. 15 €

TATAKI DE THON AUX SAVEURS D'ICI ET D'AILLEURS

Servi avec nos chips à l'ail - *Tuna tataki with garlic crisps.* 16 €

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD

Au vin moelleux « l'Oubliée » du Domaine de Verchant et brioche à la châtaigne 21 €

Duck « foie gras » cooked with sweet wine from Domaine de Verchant and chestnut brioche.

NOTRE CARTE DES FRUITS DE MER EST EGALEMENT A VOTRE DISPOSITION.

Our seafood menu is at your disposal as well !