

LES DESSERTS

Moelleux au chocolat, glace nougat
Chocolate cake, nougat ice cream

Ou

Tiramisu à l'abricot et basilic
Apricot & basil tiramisu

Ou

Pavlova de la Distillerie
(Meringue, chantilly, fruits rouges)
(Meringue, whipped cream, red fruits)

Ou

Assiette de fromages
(Rocamadour, Tomme de Bethmale, Roquefort)
cheese plate

Ou

Coupe de glace
Ice cream

(vanille, chocolat, nougat, fraise, citron, menthe chocolat, pêche)

Nous tenons à votre disposition et sur demande la liste des allergènes à déclaration obligatoire présents dans les recettes proposées.

Nos prix s'entendent T.T.C. en euros, service compris.

We hold at your disposal and on request the list of allergens mandatory declaration present in the proposed recipes.

Our prices are inclusive of VAT in euros, service included.

Entrée/plat ou plat /dessert: 29€ - Entrée/plat/dessert : 35€ - Plat seul : 24€

POUR COMMENCER...

*Tomates d'antan « Pays d'Hérault »
mozzarella Burrata*

Country heirloom tomatoes & mozzarella Burrata

Ou

Carpaccio de betteraves, vinaigrette passion

Beet carpaccio & passion fruit vinaigrette

Ou

*Millefeuille d'aubergines,
mousse de chèvre et chorizo*

Eggplant millefeuille, goat cheese mousse and chorizo

Ou

Sucrine braisée, œufs de saumon et agrumes

Roasted salad, salmons eggs and citrus

ENSUITE...

Filet de Daurade de la criée d'Agde, sauce vierge

Fillet of sea bream from Agde auction, virgin sauce

Ou

Tataki de thon, duo sésame, purée pommes Wasabi

Tuna tataki with two sesame seeds, apple & wasabi puree

Ou

Maki mono de veau et bisque de homard

Mono veal maki & lobster bisque

Ou

Filet de bœuf et marinade aux herbes

Fillet of beef and herb marinade

JOURNEE SERENITE + LUNCH & SPA

ASSIETTE REPAS

Tomates d'antan « Pays d'Hérault » et mozzarella Burrata

Ou

Carpaccio de betteraves, ricotta fèves et pêches

Ou

Salade César traditionnelle

Ou

Tataki de thon, duo de sésame, purée de pommes & Wasabi

DESSERTS

Pavlova (chantilly, meringue et fruits rouges)

Ou

Tiramisu basilic/abricot