



LE MENU ETE 2012
Le Chef Thierry Plaideau vous propose :

Entrées

Le Foie Gras - 19€

terrines au naturel, mariné au Mas Amiel,
chutney de fraises « Gariguettes », brioche toastée

Le Homard - 21€

poché sur un écrasé d'avocat, gaspacho de tomates « Cœur de Bœuf »

Les Coquillages - 16€

en cannelloni, caviar d'huile d'olive à l'aubergine,
crème glacée au poivron rouge et basilic

Les Gambas - 18€

rôties à l'huile fumée,
crèmeux de petits pois de Fontvieille à la sauge

La Saint-Jacques - 20€

rôtie au beurre d'agrumes,
verrine de gelée de pomme-homard, jus de roquette

Plats

La Daurade - 22€

cuite au plat, jus de paella,
artichauts « poivrade » aux petites seiches et coriandre

Le Rouget - 26€

en filets cuisinés au jus de coquillages,
légumes confits comme une ratatouille

Le Saint-Pierre - 25€

juste grillé, jus de volaille au soja,
fleur de courgette en tapenade, minestrone de légumes

L'Agneau des Cévennes - 24€

en carré rôti à l'huile de café, jus court parfumé au serpolet,
caviar d'aubergine à la pulpe d'orange, péquillos fumés aux giroles

Le Pigeon de Manduel - 21€

au crumble de noisettes rôtis, jus au cacao,
feuilles de pommes de terre des sables, tomate « steak » cuite longuement

Le Veau - 23€

fermier en filet mignon cuit au sautoir, jus Porto Bello,
poire caramélisée aux baies roses, moelleux de cébettes



L E M E N U E T E 2 0 1 2
Le Chef Pâtissier David Ponge vous propose :

Les Fromages - 7€

de chez Monsieur VERGNE :
au gré des affinages

Desserts - 16€

La Poire :

pochée aux épices, biscuit moelleux au chocolat, croustillant au miel

Les Fruits rouges :

ganache montée vanille, gelée à la framboise, nougatine au chocolat

L'Imperator :

croustillant au praliné, mousse au Jivara lactée,
crumble cacao et fleur de sel, crème au citron

Les Agrumes :

tuile cylindrique à l'orange garnie d'une crème citron et marmelade d'agrumes,
sorbet au gingembre

Le Soufflé :

chaud à la pistache, sorbet au lait d'amande « maison »

Entrée - Plat - Dessert - 45€

Prix net service 15% compris-T.V.A. 7% incluse

Imaginarium du chef Thierry Plaideau

6 plats pour l'ensemble des convives

Le soir uniquement

70€