RESTAURANT

Le Panoramique

Ouvert tous les jours
de 12h à 14h et de 19h à 22h

Notre Chef Samuel TINGAUD vous invite à une flânerie gustative haute en couleurs du sud, grâce aux produits frais de saison qu'il sublime avec raffinement et simplicité dans une cuisine gourmande et équilibrée.

Au menu comme à la carte, poissons, crustacés, viandes, fruits et légumes proviennent des marchés locaux et de fournisseurs régionaux rigoureusement sélectionnés dans une démarche écoresponsable.

Ses engagements sont les principes de la restauration « 5S » by Thalazur : Saveur, Situations géographiques, Simplicité, Saisons et cuisine Saine. Passez un agréable moment de partage et de plaisir dans notre établissement.

Fervent défenseur du manger sain et désireux de vous permettre de renouer avec une alimentation santé, le Chef vous propose l'assiette « épigénétique » qui apporte l'ensemble des nutriments nécessaires et dans les bonnes proportions pour orienter notre patrimoine génétique dans la bonne direction.

De même, chez vous, privilégiez les plats riches en fruits et en légumes frais, locaux et de saison.

Une grande variété de végétaux est gage d'apports diversifiés en phyto-nutriments bénéfiques pour votre santé.

Favorisez les produits de la mer dès que cela est possible ainsi que les légumineuses. Si vous avez de la couleur dans votre assiette, vous êtes sur la bonne voie.

Pour plus de conseils, n'hésitez pas à solliciter notre équipe de restauration et notre diététicienne.

Entre Terre et Mer... du côté des fournisseurs

Artisan Boulanger : Le friand – Le Grau du Roi
Huile d'olive : Domaine de la Vernède – Vauvert
Poissons de la baie d'Aigues Mortes : Sud pêcherie – Le Grau du Roi
Ribera : acteur régional de la distribution de fruits et légumes en circuitcourt sécurisé, entreprise familiale depuis 1947 – Le Grau du Roi
Artisan chocolatier : La barre Clandestine – Gallargues le montueux
Pommes bio : Maison Cardell - Marsillargues

Nos partenaires vignerons locaux indépendants et leurs vins issus de l'agriculture biologique :

Les SALINS DU MIDI - Aigues-Mortes
Le domaine des TERRES DE SABLE- Aigues-Mortes
Le domaine de MONTCALM - Vauvert
Le domaine du PETIT CHAUMONT - Aigues-Mortes

Retrouvez notre carte, nos menus, cartes des boissons et carte des allergènes en scannant ce code sur votre smartphone.

LA CARTE

POUR DÉBUTER

Céviché d'huîtres de Camargue au jus de ponzu et ses œufs Tobiko	18 €
L'œuf en meurette, sauce vin rouge des Salins du Midi	16 €
Entrée du menu Thalazur	12 €

COIN DES OMNIVORES

Le filet de bar de Méditerranée, velouté de cresson et jeunes légumes	31 €
La Saint-Jacques en croûte d'agrumes, crème d'endives à l'orange et émulsion d'oursin.	32 €
Duo de chanterelles et cornes d'abondance servi avec un confit d'ail noir, volaille fermière rôtie	29 €
Plat menu Thalazur	22 €

VÉGÉTAL

Le chou-fleur confit et son tartare d'algues, bouillon safrané à la Citronnelle	19 €
Le risotto d'épeautre à la truffe noire cuit dans un jus de céleri, Crème de parmesan	33 €
Plat végétarien du menu Thalazur	18 €

Liste des allergènes sur simple demande.
Les prix sont indiqués taxes et service inclus. Boissons non comprises.
Prices are listed taxes and service included. Excluding drinks.

LA CARTE

GOURMANDISES

Le soufflé de chocolat noir «Barre Clandestine », glace au whisky, sponge cake au café.	12 €
La tatin de pommes bio de Marsillargues, crème vanillée	11 €
Assiette de fromages affinés	9 €
Dessert menu Thalazur	8 €

FORMULE DES PEQUELETS

15 €

Filet de poisson servi avec légumes de saison et riz camarguais
ou Assiette de coquillette au jambon

Les douceurs : Fromage blanc ou Boule de glace ou Salade de fruits

Boissons comprises

Liste des allergènes sur simple demande.
Les prix sont indiqués taxes et service inclus. Boissons non comprises.
Prices are listed taxes and service included. Excluding drinks.