

Notre cuisine est le reflet d'une harmonie entre les produits choisis,
La région qui nous entoure,
La saison et les saveurs

Les « 5S » sont les principes de votre restauration
« By Thalazur »

Saveurs, Santé, Simplicité, Saison et cuisine Saine
Toutes nos équipes ont le plaisir de vous souhaiter un agréable moment

Prix nets toutes taxes comprises

Entrées

Entrée du jour de la « Formule à 36€ »	10€
Œuf frit au panko Velours de potimarron à la châtaigne & Crème de Pélarçons des Cévennes au poivre de Timut	14€
Foie gras de canard Préparé comme un « opéra », biscuit de pain d'épices, miroir de griottes acidulé & kakis rôtis aux parfums du jardin	16€
Homard En raviole de feuille de riz & bergamote, bouillon thaï au parfum de citronnelle, caviar « Ebène » français	17€
Noix de Saint-Jacques Poêlées au beurre noisette, lit de betteraves crues & cuites, pesto de laitue de mer et crumble de tomates séchées	18€
Huîtres de Bouzigues de chez Mr Berson	*6: 12€ *9: 15€ *12: 19€

Poissons

Poisson du Jour de la « Formule à 36€ » 18€

Galinette de Méditerranée 24€

Poêlée au beurre d'oranges & fumet de homard, cannellonis de légumes
des jardins de Sales

Saint-Pierre 26€

Snacké en côte, Soupe rouge & crackers de tome d'Aveyron au spigol pomme de
terre fondante cuite au bouillon

Plateau de Fruits de Mer (à réserver 36h à l'avance) 42€

* tourteau, crevettes roses, bulots, langoustines, huîtres

Plats végétariens

Conchiglioni 15€

Tomates cuites au basilic & au piment d'Espelette, liaison au mascarpone

Riz « Canavere » de Camargue 16€

A l'encre de seiche, coques en persillade & perles de grenade rubis

Viandes

Viande du Jour de la « Formule à 36€ » 18€

Côte de cochon des Cévennes 24€

Braisée au foin de Camargue, velours de butternut à l'huile de noisettes

Picanha de bœuf 24€

En deux cuissons, sauce chimichurri à l'ail Noir, chips de radis glaçon

Canard à l'orange 25€

A ma façon, légumes du pays Cathare de chez monsieur Albert, griottes confites à l'Armagnac

Desserts

Fromages AOP	9€
Dessert du jour de la « formule à 36€ »	9€
Millefeuille	10€
A la glace royale & chocolat Ivoire « Michel Cluizel », crumble d'amandes au riz soufflé, feuilles & couleurs d'automne	
Brioche « perdu »	11€
Aux épices façon tajine, vanille de Madagascar & crème glacée à la fève de Tonka	
« Sphère Blanche »	12€
Meringue au citron de Sicile & combava, kumquats confits au thym	
<u>Glaces / Sorbets</u>	1 boule: 3€ 2 boules: 4€ 3 boules 6€
Vanille, Chocolat , Fraïse , Café	
Passion, Pêche , Cassis , Citron	

Nos Menus

Formule Thalazur à 19€

Assiette Repas + dessert du jour

Menu du jour à 36€

Au choix dans le menu du jour

Entrée + Plat + Dessert

Formule 2 plats à 28€

Au choix dans le menu du jour

Entrée + Plat Ou Plat + Dessert

Menu Enfant à 12€

Au choix dans le menu du jour, en portion adapté à un enfant

Entrée + Plat + Dessert