



# MULTIHULL RESTAURANT

## ENTRÉES

6 huîtres de Thau, beurre au sel de Camargue  
et vinaigre à l'échalote

ou

Rillettes de tourteau, suprêmes de pamplemousse,  
tuile de riz et syphon au safran de Coussergues

ou

L'œuf parfait bio, crème d'asperges vertes et brunoise de  
pain doré

ou

La César truffée, tomates confites et légumes pickles

ou

*Suggestion du jour*

## PLATS

Lotte en aïoli léger, carottes des sables et choux croquant

ou

Pièce de veau, sauce à l'échalote,  
tourte feuilletée aux légumes de printemps

ou

Faux-Filet de bœuf d'Aveyron,  
pommes grenailles et salade verte

ou

Médaille de volaille fermière aux morilles,  
pressé de pommes de terres

ou

*Suggestion du jour*

## FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de trois fromages affinés Occitans

ou

Salpicon de fraises, chantilly basilic  
et tuile feuilletée caramélisée

ou

Le traditionnel tiramisu et copeaux de chocolat du Brésil

ou

Tatin de pommes et crème glacée

ou

Chou Paris-Brest

## SUGGESTIONS DU JOUR

### Mercredi 3 avril

Entrée : Tartare de thon à la grenade, vinaigrette  
de mangue, popcorn grillé et roquette

Plat : Filet de daurade panée aux pétales de maïs,  
risotto aux asperges verte, espuma d'agrumes

### Jeudi 4 avril

Entrée : Vol-au-vent aux moules de Sète, jus à l'ail  
persillé et fleur de bourrache

Plat : Pavé de saumon, jus de coquillages, ravioles  
aux piquillos ricotta

### Vendredi 5 avril

Entrée : Tatin de légumes confits, chantilly à la  
Tomme de Séverac, tuile de jambon de pays

Plat : Maquereau papillon, sauce à l'escabèche,  
trio de riz camarguais et sucrose braisée

### Samedi 6 avril

Entrée : Soufflé de daurade, cœur coulant aux  
herbes, vinaigrette d'agrumes

Plat : Pavé d'agneau confit de 7 heures, jus à  
l'estragon, tatin de légumes et pommes grenailles

## FORMULES

Entrée + Plat	34,00 €
Plat + Dessert	32,00 €
Entrée + Plat + Dessert	39,00 €
Plat unique	26,00 €

# LA CARTE DES VINS

31,00 €

GRANDES CUVÉES

## VINS BLANCS

Château Bas d'Aumelas

AOP Languedoc

Château de l'Engarran - *La Lionne*

IGP Pays d'Oc

Château de Flaugergues - *Foliae*

IGP Pays d'Oc

## VIN ROSÉ

Château Lascaux - *Garrigue*

AOC Languedoc

## VINS ROUGES

Château de Paraza - *Ad Vinam Aeternam*

AOP Minervois

Château de Nages - *Liberty'Nages*

Vin de France

Château Bas d'Aumelas

AOP Languedoc

Château de l'Engarran (+4€)

AOP Grés de Montpellier

25,00 €

SÉLECTION  
SUD DE FRANCE

## VINS BLANCS

Domaine des Yeuses - *Vermentino*

IGP Pays d'Oc

Domaine du Petit Roubié

Picpoul de Pinet AOP

## VIN ROSÉ

Domaine Le Pive - *Gris de gris*

IGP Sable de Camargue

## VINS ROUGES

Abbaye de Valmagne - *Vitrail*

AOP Minervois

La Gravette

AOP Languedoc

L'Ormarine - *Haut de Sénoux*

IGP Pays d'Oc

Vin Sélection Sud de France - Rouge, rosé ou blanc

Le verre

4,00 €

Champagne - *Besserat de Bellefon, Brut*

La coupe

8,00 €

La bouteille 75cl

45,00 €

LES BOISSONS

Kir au vin blanc et mûres 12cl 4,00 €

Muscats de Mireval 12cl 4,00 €

Bière pression 25cl 4,00 €

Jus de fruits Le verre 3,00 €

Soda Canette 33cl 3,00 €

Eaux de Vittel ou Perrier 1L 4,00 €

Café ou thé 2,00 €



[www.cabiron.com](http://www.cabiron.com)

04 67 65 48 02