

MULTIHULL Restaurant

ENTRÉES

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

ou

Gravlax de saumon, sucrine, pickles et espuma wasabi

ou

Déclinaisons d'asperges sous différentes formes

ou

Salade Gourmande : ballotine de volaille, magret séché,
pressé de bœuf, mesclun et vinaigrette

ou

Suggestion du jour

PLATS

Lotte en aioli , carottes des sables et choux fleurs colorés

ou

Suprême de pintade farcie au basilic,
tarte fine aux légumes

ou

Quasi de veau, jus réduit aux herbes,
mouseline de légumes et panisses niçoises

ou

Confit d'agneau, jus de cuisson au Xères,
écrasé de pommes de terre aux artichauts

ou

Suggestion du jour

FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de trois fromages affinés Occitans

ou

Coupe glacée Cabiron, coulis de fraise, crème chantilly

ou

Le Mythique Saint Honoré

ou

Poire pochée, ganache montée à la verveine,
fougasse d'Aigues Mortes

ou

Entremet aux deux chocolats, biscuit madeleine

CÔTÉ PLANCHA

Faux filet de bœuf **ou** Steak de thon

ou

Le burger au bœuf d'Aveyron, Laguiole et sauce
tartare maison

*Accompagnés de pommes de terre grenaille et
salade verte*

SUGGESTIONS DU JOUR

Mercredi 23 avril

Entrée : Croquettes de jambon et espuma au
Comté

Plat : Pavé de saumon, gnocchi à l'encre de seiche
et crème au basilic

Jeudi 24 avril

Entrée : Tielle Sétoise et mesclun gourmand

Plat : Filet de daurade, concassé de tomates et
risotto aux légumes verts

Vendredi 25 avril

Entrée : Tatin de tomates, rouget snacké au
sésame

Plat : Dos de lieu noir, beurre blanc et écrasé de
patate douce

Samedi 26 avril

Entrée : Vol au vent de moules de Thau au curry

Plat : Brochette de poisson et riz façon paëlla

FORMULES

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 35,00 €

Entrée + Plat + Dessert 39,00 €

Plat unique 27,00 €

CARTE DES BOISSONS

32,00 €

GRANDES CUVÉES

VINS BLANCS

Château Bas d'Aumelas

AOP Languedoc

Château de l'Engarran - *Adély*s

IGP Pays d'Oc

Château Puech Haut - *Argali*

Vin de France

VIN ROSÉ

Château Lascaux - *Éclat de Garrigue*

AOC Languedoc

VINS ROUGES

Château de Paraza - *Ad Vinam Aeternam*

AOP Minervois

Château de Flaugergues - *Les Galets*

AOP Grés de Montpellier

Château Bas d'Aumelas

AOP Languedoc

Château de l'Engarran

AOP Grés de Montpellier

26,00 €

SÉLECTION
SUD DE FRANCE

VINS BLANCS

Domaine des Yeuses - *Chardonnay*

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

Château de Nages - *Liberty*

Vin de France

La Gravette de Corconne

AOP Languedoc

Vignobles Foncalieu - *Les Terrasses de Thieri*

AOP Terrasses du Larzac

Vin Sélection Sud de France

Le verre

4,50 €

Champagne - *Besserat de Bellefon, Brut*

La coupe

9,00 €

La bouteille 75cl

45,00 €

LES BOISSONS

Apérol Spritz	25cl	8,00 €
Bière pression	25cl	4,00 €
Jus de fruits	<i>Le verre</i>	3,00 €
Soda	<i>Canette 33cl</i>	3,00 €
Eau de Vittel	1L	4,00 €
Eau de Perrier	0.5L	3,00 €
Café ou thé		2,00 €



www.cabiron.com

04 67 65 48 02