

Planche de charcuteries : 36€/ 2 pers

Le porc El Tirabuixò Pyrénéus évoque son territoire bordé des Pyrénées, Ils sont nés et élevés en plein air et sur paille dans la région Occitanie.

Jambon Sec « Le Tirabuixò » 12 mois de sèche minimum

Jambon Cuit Supérieur à l'Ancienne avec couenne issu de cochons de pays « Authentiques Languedoc Roussillon » sans polyphosphate

Fouet Catalan Nature

Terrine Biche des Pyrénées aux Pistaches et au Banyuls

Boule de pâté de Campagne Fricandeaux

Beurre Echiré doux et beurre Echiré demi-sel AOP

Trio de poivrons marinés

Cornichons

Oignons pickles

Pain Bâtard

Plateau de fruits de mer : 44€/ 2 pers

Le goût et la beauté en partage, les coquillages Tarbouriech sont élevés au rythme la Marée Solaire autour du bassin de Thau.

8 Huitres Réserve Tarbouriech

12 Moules Tarbouriech

16 Bulots Thym et Laurier

6 Gambas

Beurre Echiré doux et Beurre Echiré demi-sel AOP

Mayonnaise et Aioli artisanal

Assortiment de billes aromatiques

Bâtard au seigle

Algue finement ciselée marinée au vinaigre de cidre et échalote.

Planche de la mer : 44€/ 2 pers

Tout au long de l'année, nous vous proposons des produits de qualité issus de la pêche méditerranéenne, des produits rares, des espèces prestigieuses et des origines d'exception qui garantissent la saveur unique et le respect d'une pêche responsable

Sashimi de Cœur de Thon Obèse

Saumon sauvage Sockeye d'Alaska Fumé aux bois nobles de chêne & hêtre

Tartare de daurade Royale de Méditerranée

Tobiko - œuf de poissons volants vert au wasabi

Salade de Wakamé

Assortiment de billes aromatiques

Beurre Echiré doux et Beurre Echiré demi-sel AOP

Réduction de Sauce Soja

Wasabi

Bâtard au seigle

Planche diététique : 32€/ 2 pers

Au Poséidon, la Récolte de légumes est une sélection haut de gamme de producteurs Régionaux sélectionnés pour leur maîtrise de l'Agriculture Biologique mais c'est avant tout une histoire de passionnés qui souhaitent vous apporter le meilleur de notre terroir !

Assortiments de crudités Bio ... Carottes, choux, concombre, tomates cerises...

Barres de céréales



Cakes aux graines et baie de Goji

Quinoa aux herbes aromatiques

Yaourt au lait de Brebis

Coupe de fruits Frais bio de Saison

Sauce fromage Blanc 0% ail et fines herbes



Plateau de fromages affinés : 36€/ 2 pers

Le Lounge bar le Poséidon a déniché pour vous les meilleures fromageries au savoir-faire ancestral. Les fromages AOP, fermiers et au lait cru élaborés par des petits producteurs traditionnels.

Pélardon AOP

Comté au lait cru AOP affiné 8 mois

Ossau Iraty AOP affiné 9/10 mois

Roquefort au lait cru AOP Maria Grimal

Crottin de Chavignol bleu au lait cru AOP

Beurre Echiré doux et Beurre Echiré demi -sel AOP

Bille aromatique de Miel IGP

Confiture abricot poivre

Salade de Mâche

Pain aux fruits

Planche de dessert : 36€/ 2 pers

Une collection de Pâtisserie maison (pour de Vrai...) élégante, dans l'air du temps et font la part belle aux matières nobles assortie de fruits frais BIO.

Le Black Pearl

(Entremet noisettes, crémeux aux saveurs Grand Marnier miroir au chocolat noir Valrhona)

Tarte Crème de citron Bio et son écrin de meringue légère

Tartelette de Fruits BIO de Saison

Bavarois aux Fruits

Guimauves... fruits Artisanals

Ananas Frais Tranché

