

In-Fine Restaurant vous présente sa carte d'Avril 2025.

« Avril éclot, et avec lui, un festival de saveurs printanières : asperges croquantes, fraises parfumées, et herbes fraîches viennent éveiller nos papilles »

Pour mettre en avant ces produits, nous souhaitons vous présenter nos producteurs et fournisseurs qui animeront cette carte, sélectionnés dans un rayon de 200 km autour de Frontignan.

Asperges vertes de Nadine Durand à Péret, Hérault (50 km)

Asperges Violette de Camargue de Serge Amouroux à Aigues-Mortes (47 km)

Les légumes, herbes fraîches et fraises de Coccireinette à Bessan (42 km)

Les Œufs de Ma Poule Heureuse à Gigean (16 km)

La Truite de Charles Murgat à Beaufort (291 km)

Le Cabillaud Atlantique de La Pêcherie Cettoise à Sète (8 km)

Les Huitres de Mathieu Rouzière au Lieu-Dit Saint Félix à Loupian (20 km)

Le bœuf Aubrac et le veau Aveyron et Ségala de La Ferme de Lariès à Cassagnes-Bégonhes (183 km)

Le fromage de chèvre, GAEC Vallée de Lauroux à Lauroux (72 km)

Le fromage de brebis, Ferme des Artissous à La Cavalerie (108 km)

Les Entrées :

| | |
|---|---------|
| Asperges Verte, Œuf Parfait, Siphon Ail Noir | 12,00 € |
| Truite en Gravlax, Crème Aigre | 11,00 € |
| Les Huitres 00 Pochées, Bouillon Dashi | 13,00 € |
| Gnocchis, Bouillon Artichauts, Ail des Ours, Parmesan | 14,00 € |

La Poissonnerie :

| | |
|---|---------|
| Filet de Loup à La vapeur, Risotto aux Coques | 25,00 € |
|---|---------|

La Tradition :

| | |
|---|---------|
| Tête de Veau, Sauce Ravigote, Pomme de Terre Vapeur | 19,00 € |
|---|---------|

La Boucherie :

| | |
|--|---------|
| Filet de Bœuf Aubrac, Pomme de Terre Fondante (env 250g) | 37,00 € |
| Pluma de Cochon Ibérique, Croustillant de Jambon | 24,00 € |
| Quasi de Veau Aveyron et Ségala à Basse Température | 23,00 € |

La Fromagerie et La Pâtisserie :

| | |
|---|---------|
| L'assiette de Fromage | 12,00 € |
| Bavaroise vanille, café | 11,00 € |
| Poire, Chocolat Blanc, Streuwzel Grué Cacao | 11,00 € |

| | |
|--|---------|
| Entrée / Plat (uniquement au déjeuner, sauf samedi) | 28,00 € |
| Plat / Dessert (uniquement au déjeuner, sauf samedi) | 28,00 € |
| Entrée / Plat / Dessert | 35,00 € |
| Menu Dégustation (5 services) | 59,00 € |