

POUR ACCOMPAGNER
L'apéritif

Amuse-bouches 10€
8 verrines pour 2 personnes

Le coin-coin 21€
Foie gras de canard mi-cuit au muscat
Saint Jean de Minervois, compotée aux
pommes, pain d'épices - A partager ou pas -

Entrées
EN SCÈNE

Entre terre et mer 16€
Pétoncles sur houmous de haricots blancs
et tahini, pousses de moutarde rouge, graines
de sésame, huile d'olive de notre production

Le petit Jésus en culotte de velours 14€
Velouté doux comme du velours de
courge de l'Aude, siphonade de mousse
de marrons et éclats de châtaigne,
huile d'olive de notre production

Envie de Nature
PLAT VÉGÉTARIEN

Après l'effort, le réconfort 21€
Risotto au riz de Marseillette à la courge
butternut et céleri, pesto de châtaigne et
champignons

e'Ô
à la Bouche

Viandes
GRILLÉES, MITONNÉES, CONFITES

Un effet boeuf 31€
Pavé de boeuf Wagyu +/- 250gr, fleur
de sel de Gruissan, jus de viande fumé
et corsé au romarin, pommes dauphines

Il 'veau' le détour 28€
Pavé de veau en croûte de fruits secs
français, cuisson rosée basse température
14 heures, jus réduit au thym, et moutarde
du pays Cathare, pommes dauphines,
légumes de saison

Le gorille dans la brume 22€
Burger au pain noir en fumée de hêtre,
cheddar, steak de bœuf charolais, salade
coleslaw, pommes dauphines

L'APPEL DE LA MER
Poissons

Tentaculaire tentation 25€
Tentacule d'encornet rouge confit,
crème de citron, risotto crémeux
au riz de Marseillette, légumes de saison

Desserts
FAITS MAISON & FROMAGES

Ardoise de cinq fromages 12€

Chou, chéri, dis-moi oui 12€
Profiterole avec un gros chou fait maison,
boule de glace vanille, chocolat noir Barry 55%

Fleur de Pavlova 12€
Fleur de pavlova à l'ananas Victoria confit
et noix de coco, chantilly à la fève de Tonka

Confie-toi 12€
Croustillant au spéculoos, pomme confite à la
vanille noir ébène d'Ouganda, ganache montée
au spéculoos

MENU
du Midi
DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

18€ Entrée et
plat du jour
ou
Plat du jour
et dessert

21€ Entrée, plat du jour
et dessert

Boissons non comprises dans les prix des plats et des menus sauf menu des petites papilles

Boissons non comprises dans les prix des plats
et des menus sauf menu des petites papilles

MENU À 30€

Le Somailot



Le petit Jésus en culotte de velours

Velouté doux comme du velours de courge de l'Aude, siphonade de mousse de marrons et éclats de châtaigne, huile d'olive de notre production

Ou

Le coin-coin

Foie gras de canard mi-cuit au muscat Saint Jean de Minervois, compotée aux pommes, pain d'épices
(Supplément 7€)



Tentaculaire tentation

Tentacule d'encornet rouge confit, crème de citron, risotto crémeux au riz de Marseillette, légumes de saison



Fleur de Pavlova

Fleur de pavlova à l'ananas Victoria confit et noix de coco, chantilly à la fève de Tonka

MENU À 39€

Le canal du midi



Entre terre et mer

Pétoncles sur houmous de haricots blancs et tahini, pousses de moutarde rouge, graines de sésame, huile d'olive de notre production

Ou

Le coin-coin

Foie gras de canard mi-cuit au muscat Saint Jean de Minervois, compotée aux pommes, pain d'épices
(Supplément 7€)



Il 'veau' le détour

Coeur de quasi de veau en croûte de fruits secs français, jus réduit au thym et moutarde du pays Cathare, pommes dauphines, légumes de saison



Confie-toi

Croustillant au spéculoos, pomme confite à la vanille noir ébène d'Ouganda, ganache montée au spéculoos

MENU À 61€

L'Ô à la Bouche



Le coin-coin

Foie gras de canard mi-cuit au muscat Saint Jean de Minervois, compotée aux pommes, pain d'épices



Un effet boeuf

Pavé de boeuf Wagyu +/- 250gr, fleur de sel de Gruissan, jus de viande fumé et corsé au romarin, pommes dauphines



Ardoise de trois fromages



Dessert de la carte au choix

MENU

des petites papilles

14€

Sirop à l'eau 25 cl, parfum au choix

Pavé de veau en croûte de fruits secs français, jus réduit au thym, pommes dauphines, légumes de saison

Profiterole avec un chou fait maison, boule de glace vanille, chocolat noir Barry 55%