

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, chutney de rhubarbe à la moutarde Cathare, pain d'épices - A partager ou pas -

Entrées
EN SCÈNE

Maki en mosaïque 14€
Grand maki de saumon dans une feuille d'algue nori, poireaux confits, riz rond de Marseillette sur une crème de fane de carottes et sauce soja

Ce boudin, vous m'en direz des nouvelles 16€
Morcilla à l'oignon et aux pignons de pin (spécialité de boudin noir espagnol), crème de topinambour et pommes tatin

Mille millions de mille sabords ! 16€
Millefeuille de haddock, crème de fromage frais à l'ail et à la ciboulette, jus de pomme verte

Envie de Nature

PLAT VÉGÉTARIEN & SALADE

Direction le pays du sourire 21€
Galette Thaï à la patate douce, carotte, courgette, céleri, échalote, ail, persil, gingembre et combava, sauce Nam Chim, jeunes pousses de salade

Une salade, mon capitaine 21€
Salade de pommes de terre et légumes crus, jeunes pousses de salade, millefeuille de haddock, crème de fromage frais à l'ail et à la ciboulette, jus de pomme verte

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

e'Ô
à la Bouche

Viandes
GRILLÉES, MITONNÉES, CONFITES

Un effet boeuf 31€
Filet de boeuf charolais français +/- 250gr, fleur de sel de Gruissan, jus de viande fumé et corsé au romarin, pomme de terre Hasselback

La French Cancanette 27€
Filet de canette française du Sud Ouest sauce laquée, pomme de terre Hasselback et légumes de saison

Le mignon tout plein 25€
Filet mignon en croûte d'herbes de Provence et moutarde Yellow, pomme de terre Hasselback et légumes de saison

Angry burger 22€
Burger au pain bun rouge fait maison, cheddar, steak de bœuf charolais, poitrine fumée, jeunes pousses de salade, sauce barbecue, pomme de terre Hasselback

L'APPEL DE LA MER
Poissons

Perle des Caraïbes 25€
Pavé de merlu nacré, sauce curry et coco au safran de Gruissan et basilic, citronnelle, passion, gingembre, riz rond de Marseillette, légumes de saison

Desserts
FAITS MAISON & FROMAGES

Ardoise de cinq fromages 12€

L'éclair de génie 12€
Eclair fait maison façon profiterole, boule de glace vanille, chocolat noir 64%, chantilly

La crème de la crème 12€
Crèmeux au gianduja, crèmeux aux citrons jaune et vert, croustillant au riz soufflé, éclats de pâte sucrée

Le Mont-Blanc de nos contrées 12€
Ganache montée à la vanille brune du lac Victoria en Ouganda, insert de confit de cassis, crème de marron sur un sablé breton, marron glacé

'La meilleure façon de résister à la tentation, c'est d'y céder': Oscar Wilde 12€
--- A commander au début du repas ---
Cookie préparé minute, sorti du four. Pépites de chocolat noir et cacahuètes, glace vanille et praliné cacahuète

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

MENU À 30€

Le Somailot



Maki en mosaïque

Grand maki de saumon dans une feuille d'algue nori, poireaux confits, riz rond de Marseillette sur une crème de fane de carottes et sauce soja

Ou

Le coin-coin (supplément +7€)

Foie gras de canard mi-cuit au Muscat Saint-Jean de Minervois, chutney de rhubarbe à la moutarde Cathare, pain d'épices



Le mignon tout plein

Filet mignon en croûte d'herbes de Provence et moutarde Yellow, pomme de terre Hasselback et légumes de saison



Le Mont-Blanc de nos contrées

Ganache montée à la vanille brune du lac Victoria en Ouganda, insert de confit de cassis, crème de marron sur un sablé breton, marron glacé

MENU À 39€

Le canal du midi



Mille millions de mille sabords !

Millefeuille de haddock, crème de fromage frais à l'ail et à la ciboulette, jus de pomme verte

Ou

Le coin-coin (supplément +7€)

Foie gras de canard mi-cuit au Muscat Saint-Jean de Minervois, chutney de rhubarbe à la moutarde Cathare, pain d'épices



La French Cancanette

Magret de canette français du Sud Ouest sauce laquée, pomme de terre Hasselback et légumes de saison



La crème de la crème

Crèmeux au gianduja, crèmeux aux citrons jaune et vert, croustillant au riz soufflé, éclats de pâte sucrée

MENU À 61€

L'Ô à la Bouche



Le coin-coin

Foie gras de canard mi-cuit au Muscat Saint-Jean de Minervois, chutney de rhubarbe à la moutarde Cathare, pain d'épices



Un effet boeuf

Filet de boeuf charolais français +/- 250gr, fleur de sel de Gruissan, jus de viande fumé et corsé au romarin, pomme de terre Hasselback



Ardoise de trois fromages



Dessert de la carte au choix

MENU

des petites papilles

14€

Sirop à l'eau 25 cl, parfum au choix

Filet mignon en croûte d'herbes de Provence et moutarde Yellow, pomme de terre Hasselback et légumes de saison

Eclair fait maison façon profiterole, boule de glace vanille, chocolat noir 64%, chantilly