

POUR ACCOMPAGNER
L'apéritif

Amuse-bouches
8 verrines pour 2 personnes

Le coin-coin
Foie gras de canard mi-cuit, toasts, chutney de kaki de l'Aude et marrons
- A partager ou pas -

Entrées
EN SCÈNE

Tentaculaire tentation
Poulpe de Méditerranée sauce sésame & soja, miel du Somail, pommes caramélisées d'Aigues-Vives

L'oeuf de Colomb
Oeuf pané panko bio de Bize-Minervois sur fond de potimarron, huile d'olive bio de Bize-Minervois, éclats de noisettes

Un effet boeuf
Tartare de bœuf Angus au couteau, mariné à la sauce soja, citronnelle, gingembre, ail, piment d'Espelette et sauce huître, enokis en pickles, jaune d'oeuf bio de Bize-Minervois confit et fumé, émulsion de mayonnaise au radis noir et estragon

Nippons les champignons
Gyozas: raviolis japonais aux enokis, pleurotes, et champignons de Paris

Envie de Nature
PLAT VÉGÉTARIEN

Tian pour tant
Burger avec un pain à l'oignon et emmental grillé, tian de légumes et galette de pommes de terres du Pays de Sault, tomme de Fresquel de la ferme de Briola, salade iceberg, tomates selon arrivage, oignons confits du pays de Sault

ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



9€

21€

e'ô
à la Bouche

Viandes
GRILLÉES, MITONNÉES, CONFITES

Boeuf Wagyu +/- 250gr
jus de viande au romarin bio de Bize
Minervois, pommes Anna

C'est cochon, tabernacle
Travers de porc confits quatorze heures, caramélisés au sirop d'érable bio, pommes Anna, légumes d'automne

Confie-toi mon canard
Canard confit, écrasée de pommes de terre du pays de Sault, contour croustillant au parmesan et pain bio au levain d'Argeliers

Le seigneur des agneaux
Burger avec un pain à l'oignon et emmental grillé, effiloché d'agneau confit façon pulled pork, sauce blanche, salade iceberg, tomates selon arrivage, oignons confits du pays de Sault

L'APPEL DE LA MER
Poissons

Jacques a dit
Saint Jacques juste snackées, purée de patates douces violettes, beurre blanc à la vanille et combava du Somail, chips de tapioca frit

A la mode de chez nous
Carbonara de seiches et tagliatelles 'Brandilha' du Domaine de Périès, pancetta de l'Aude et crème

Desserts
FAITS MAISON & FROMAGES

Ardoise de cinq fromages
Tomme de la ferme de Briola, Tomme de chèvre de Combebelle, Bleu de la ferme de Briola, Camembert AOP, glace bio au lait de brebis aveyronnais

Chou, chéri, dis-moi oui
Profiterole avec un gros chou fait maison, boule de glace vanille, chocolat noir 64% fondu

Comme un Irish Coffee
Mousse au Baileys, insert café chocolat 64%, ganache montée café et chantilly

Boule d'Orient
Mousse bavaroise à la fleur d'oranger, insert de ganache à la pistache, moelleux à la pistache, éclats de pistache sur un sablé aux amandes

Pavlova chocolat & fève tonka
Caramel chocolat & fève tonka, crémeux japonais Namelaka au chocolat au lait, chantilly lactée, meringue croquante dans une coque en chocolat, sur une pâte sucrée au cacao

L'effet papillon
Pâte filo et feuilletage, marmelade de pommes caramélisées d'Aigues-Vives, ganache montée à la crème de marrons

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

MENU À 29€

Le Somaillot



L'oeuf de Colomb

Oeuf pané panko **bio** de Bize-Minervois sur fond de potimarron, huile d'olive **bio** de Bize-Minervois, éclats de noisettes

Ou

Nippons les champignons

Gyozas: raviolis japonais aux enokis, pleurotes, et champignons de Paris

Ou

Le coin-coin

Foie gras de canard mi-cuit, toasts, chutney de kaki de l'Aude et marrons (Supplément 7€)



C'est cochon, tabernacle

Travers de porc confits quatorze heures, caramélisés au sirop d'érable **bio**, pommes Anna, légumes d'automne

Ou

A la mode de chez nous

Carbonara de seiches et tagliatelles 'Brandilha' du Domaine de Périès, pancetta de l'Aude et crème



Comme un Irish Coffee

Mousse au Baileys, insert café chocolat 64%, ganache montée café et chantilly

Ou

L'effet papillon

Pâte filo et feuilletage, marmelade de pommes caramélisées d'Aigues-Vives, ganache montée à la crème de marrons

MENU À 37€

Le canal du midi



Tentaculaire tentation

Poulpe de Méditerranée sauce sésame & soja, miel du Somail, pommes caramélisées d'Aigues-Vives

Ou

Un effet boeuf

Tartare de bœuf Angus au couteau, mariné à la sauce soja, citronnelle, gingembre, ail, piment d'Espelette et sauce huître, enokis en pickles, jaune d'oeuf **bio** de Bize-Minervois confit et fumé, émulsion de mayonnaise au radis noir et estragon

Ou

Le coin-coin

Foie gras de canard mi-cuit, toasts, chutney de kaki de l'Aude et marrons (Supplément 7€)



Confie-toi mon canard

Canard confit, écrasée de pommes de terre du pays de Sault, contour croustillant au parmesan et pain **bio** au levain d'Argeliers

Ou

Jacques a dit

Saint Jacques juste snackées, purée de patates douces violettes, beurre blanc à la vanille et combava du Somail, chips de tapioca frit



Pavlova chocolat & fève tonka

Caramel chocolat & fève tonka, crémeux japonais Namelaka au chocolat au lait, chantilly lactée, meringue croquante dans une coque en chocolat, sur une pâte sucrée au cacao

Ou

Boule d'Orient

Mousse bavaroise à la fleur d'oranger, insert de ganache à la pistache, moelleux à la pistache, éclats de pistache sur un sablé aux amandes

MENU À 61€

L'Ô à la Bouche



Le coin-coin

Foie gras de canard mi-cuit, toasts, chutney de kaki de l'Aude et marrons



Boeuf Wagyu +/- 250gr

jus de viande au romarin **bio** de Bize-Minervois, pommes Anna



Ardoise de trois fromages

Tomme de chèvre de Combebelle, Bleu de la ferme de Briola, Camembert AOP



Dessert de la carte au choix

MENU

des petites papilles

14€

Sirop à l'eau, parfum au choix

Carbonara de seiches et tagliatelles 'Brandilha' du Domaine de Périès, pancetta de l'Aude et crème

Fondant au chocolat