

e'Ô

à la Bouche

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 et quatre épices, chutney de pêches et oignons, pain d'épices - A partager ou pas -

Entrées

EN SCÈNE

- Sur la plage ensoleillée** 16€
Tartelette de petits peignes de mer: pétoncles, crémeux de panais à la fève de Tonka et aneth, segments d'agrumes, jeunes pousses de salade
- Yellow gaspacho** 14€
Tomates ananas, courgettes jaunes, poivrons jaunes, safran de Gruissan, sorbet tomate basilic, chorizo grillé
- C'est grave là, docteur?** 16€
Gravlax de saumon fait maison, salade de chou blanc façon Tsukemono mariné à l'huile de sésame, au mirin et aux graines de sésame blanc, sauce à la moutarde du Pays Cathare et aneth
- Dites cheese** 14€
Cheesecake de chèvre de la bergerie des Amandiers à Saint Nazaire d'Aude et fromage frais à la ciboulette, ail et miel sur concassée de tomates, glace au lait de brebis

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

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, polenta croustillante
- Il faut laisser le temps au temps** 25€
Travers de porc confits quatorze heures au miel de garrigue, polenta croustillante et légumes de saison
- Lou Magret d'André Daguin** 27€
Magret de canard du sud-Ouest cuisson basse température, polenta croustillante et légumes de saison
- Angry burger** 22€
Burger au pain bun rouge, cheddar, steak de boeuf charolais, poitrine fumée, jeunes pousses de salade, sauce barbecue, polenta croustillante

Poissons

L'APPEL DE LA MER

- Un capitaine à la barre** 27€
Bar entier en filets et fenouil rôti, riz de Marseillette parfumé au bouillon, oignons et raisins de Corinthe
- L'aïoli de ma grand-mère** 25€
Seiche à l'aïoli, riz de Marseillette parfumé au bouillon, oignons et raisins de Corinthe, légumes de saison

Envie de Fraîcheur

SALADES & VÉGÉTARIEN

- Hippocrate en voyage** 21€
Demi-melon et jambon Serrano, salade de quinoa d'inspiration Thaï à l'edamame, tomate, cebette, coriandre et gingembre
- La dolce vita** 21€
Salade de tomates coeur de boeuf, Burratina crémeuse à la fleur de sel de Gruissan & pesto de basilic, fraises, jeunes pousses de salade

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 55%, chantilly
- Voilà l'été, voilà l'été** 12€
Abricots rôtis, glace au miel de fleurs de la garrigue, biscuit streusel au romarin
- Le Dubaï style blanc** 12€
Fondant à la pistache et au chocolat blanc, insert à la framboise
- La vie en rose** 12€
Mousse à la fraise, gel basilic, sablé breton
- Sous le soleil des tropiques** 12€
Ganache montée à la passion et à la mangue, biscuit streusel coco
- '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. Noix de pécan et caramel, glace vanille



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



Yellow gaspacho

Tomates ananas, courgettes jaunes, poivrons jaunes, safran de Gruissan, sorbet tomate basilic, chorizo grillé

Ou

Le coin-coin (supplément +7€)

Foie gras de canard mi-cuit au Muscat Saint-Jean de Minervois et quatre épices, chutney de pêches et oignons, pain d'épices



L'aïoli de ma grand-mère

Seiche à l'aïoli, riz de Marseillette parfumé au bouillon, oignons et raisins de Corinthe, légumes de saison



Voilà l'été, voilà l'été

Abricots rôtis, glace au miel de fleurs de la garrigue, biscuit streusel au romarin

MENU À 39€

Le canal du midi



Sur la plage ensoleillée

Tartelette de petits peignes de mer: pétoncles, crémeux de panais à la fève de Tonka et aneth, segments d'agrumes, jeunes pousses de salade

Ou

Le coin-coin (supplément +7€)

Foie gras de canard mi-cuit au Muscat Saint-Jean de Minervois et quatre épices, chutney de pêches et oignons, pain d'épices



Il faut laisser le temps au temps

Travers de porc confits quatorze heures au miel de garrigue, polenta croustillante et légumes de saison



Sous le soleil des tropiques

Ganache montée à la passion et à la mangue, biscuit streusel coco

MENU À 61€

L'Ô à la Bouche



Le coin-coin

Foie gras de canard mi-cuit au Muscat Saint-Jean de Minervois et quatre épices, chutney de pêches et oignons, 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, polenta croustillante



Ardoise de trois fromages



Dessert de la carte au choix

MENU

des petites papilles

14€

Sirop à l'eau 25 cl, parfum au choix

Travers de porc confits quatorze heures au miel de garrigue, polenta croustillante et légumes de saison

Eclair fait maison façon profiterole, boule de glace vanille, chocolat noir 55%, chantilly