



POUR ACCOMPAGNER  
*L'apéritif*

Amuse-bouches 8 verrines pour 2 personnes	10€
Le coin-coin Foie gras de canard mi-cuit, marmelade de coing, gelée de romarin, pain d'épices sans gluten à la farine de sarrasin - A partager ou pas -	21€

*Entrées*  
EN SCÈNE

L'oeuf de Colomb Oeuf parfait, chips de lard fumé, crème de choux fleur à la fève de tonka	16€
Petits peignes de mer (Ham)bourgeois Pétoncles, tuile de riz, purée de persil de Hambourg	16€
Le petit Jésus en culotte de velours Velouté de courge doux comme du velours, champignons des bois, petits croûtons à l'ail, noisettes torréfiées	14€

*Viandes*  
GRILLÉES, MITONNÉES, CONFITES

Un effet boeuf Filet de boeuf charolais français +/- 250gr, fleur de sel de Gruissan, jus de viande fumé et corsé au romarin, gnocchis	31€
Il vaut bien le détour Quasi de veau au romarin, gnocchis et légumes de saison	26€
Lou Magret d'André Daguin Magret de canard du Sud-Ouest cuisson basse température, gnocchis et légumes de saison	27€
Black burger dans la brume Burger fumé au pain bun noir, cheddar, steak haché de boeuf et porc fumé, oignons, sauce cheddar, gnocchis	22€

*Poisson*  
L'APPEL DE LA MER

La légende irlandaise du saumon de la sagesse: « Bradán Feasa » Filet de saumon cuisson basse température, crème de citron, riz croustillant, poireaux confits	25€
---	-----

*Envie de Nature*  
PLAT VÉGÉTARIEN

Prenons date Raviolés aux noix et dattes sur un consommé blanc de champignons	21€
--	-----

*Desserts*  
FAITS MAISON & FROMAGES

Ardoise de cinq fromages	12€
L'éclair de génie Eclair fait maison façon profiterole, boule de glace vanille, chocolat noir 55%, chantilly	12€

L'esprit de la forêt noire Sablé au chocolat, crémeux au chocolat, chantilly au Kirsch, glace au Kirsch, cerises griottes confites	12€
---	-----

Citron en trompe l'oeil Ganache montée au citron kalamansi, insert au praliné, gelée de Curaçao, biscuit sablé	12€
---	-----

<b>‘La meilleure façon de résister à la tentation, c'est d'y céder’</b> : Oscar Wilde --- A commander au début du repas --- Cookie préparé minute, sorti du four. Chocolat noir 70% et cacahuète, glace à la cacahuète	12€
---	-----

<b>MENU du Midi</b> DU LUNDI AU VENDREDI MIDI	
Entrée et plat du jour	
<b>18€</b>	ou
Plat du jour et dessert	
<b>21€</b>	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 Somaillot



## Le petit Jésus en culotte de velours

Velouté de courge doux comme du velours, champignons des bois, petits croûtons à l'ail, noisettes torréfiées

*Ou*

## Le coin-coin (supplément +7€)

Foie gras de canard mi-cuit, marmelade de coing, gelée de romarin, pain d'épices sans gluten à la farine de sarrasin



## La légende irlandaise du saumon de la sagesse: « Bradán Feasa »

Filet de saumon cuisson basse température, crème de citron, riz croustillant, poireaux confits



## L'esprit de la forêt noire

Sablé au chocolat, crémeux au chocolat, chantilly au Kirsch, glace au Kirsch, cerises griottes confites

**MENU À 39€**

# Le canal du midi



## L'oeuf de Colomb

Oeuf parfait, chips de lard fumé, crème de choux fleur à la fève de tonka

*Ou*

## Le coin-coin (supplément +7€)

Foie gras de canard mi-cuit, marmelade de coing, gelée de romarin, pain d'épices sans gluten à la farine de sarrasin



## Il vaut bien le détour

Quasi de veau au romarin, gnocchis et légumes de saison



## Citron en trompe l'oeil

Ganache montée au citron kalamansi, insert au praliné, gelée de Curaçao, biscuit sablé

**MENU À 61€**

# L'Ô à la Bouche



## Le coin-coin

Foie gras de canard mi-cuit, marmelade de coing, gelée de romarin, pain d'épices sans gluten à la farine de sarrasin



## Un effet boeuf

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



## Ardoise de trois fromages



## Dessert de la carte au choix

**MENU**

## des petites papilles

14€

Sirop à l'eau 25 cl, parfum au choix

---

Quasi de veau au romarin, gnocchis et légumes de saison

---

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