

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, marmelade de coing, gelée de romarin, pain d'épices sans gluten à la farine de sarrasin
- A partager ou pas -

Entrées EN SCÈNE

L'oeuf de Colomb 16€
Oeuf parfait, chips de lard fumé, crème de choux fleur à la fève de tonka

Petits peignes de mer (Ham)bourgeois 16€
Pétoncles, tuile de riz, purée de persil de Hambourg

Le petit Jésus en culotte de velours 14€
Velouté de courge doux comme du velours, champignons des bois, petits croûtons à l'ail, noisettes torréfiées

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, gnocchis

Il vaut bien le détour 26€
Quasi de veau au romarin, gnocchis et légumes de saison

Lou Magret d'André Daguin 27€
Magret de canard du Sud-Ouest cuisson basse température, gnocchis et légumes de saison

Black burger dans la brume 22€
Burger fumé au pain bun noir, cheddar, steak haché de boeuf et porc fumé, oignons, sauce cheddar, gnocchis

Poisson

L'APPEL DE LA MER

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

Envie de Nature

PLAT VÉGÉTARIEN

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

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

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

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

'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. Chocolat noir 70% et cacahuète, glace à la 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

MENU À 30€

Le Somailot



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