

POUR ACCOMPAGNER

## L'apéritif

**Amuse-bouches** 9€  
8 verrines pour 2 personnes

**Le coin-coin** 19€  
Foie gras de canard mi-cuit, chutney de pommes d'Aigues-Vives et miel du Somail  
- A partager ou pas -

## Entrées

EN SCÈNE

**Sous l'océan** 16€  
Huîtres fines claires de l'océan, chawanmushi de topinambour, émulsion de beurre blanc, feuilles de mertensia

**Vachement bon** 13€  
Vacherin de Tomme de la ferme de Briola, pommes d'Aigues-Vives confites, florentin de Bretzel

**Trop exquis le cromesquis** 16€  
Cromesquis de canard jus de viande au romarin bio de Bize Minervois, crème de persil tubéreux

**Une sacrée caboché** 13€  
Velouté de courge Kabocha, chips de lard de la ferme de Roquefort des Corbières, noisettes torréfiées et huile d'olive bio de notre production (Bize-Minervois)

## Envie de Nature

PLAT VÉGÉTARIEN

**Le millefeuille imprononçable** 19€  
Millefeuille de Grumbeerekiechle de pommes de terre de l'Aude, légumes de saison crus et cuits, pickles d'oignons de Lézignan Corbières

## e'Ô

à la Bouche

## Viandes

GRILLÉES, MITONNÉES, FUMÉES

**Boeuf Wagyu +/- 250gr** 29€  
jus de viande au romarin bio de Bize-Minervois, pommes duchesse épicées

**La crème de la crème** 20€  
Waterzooï de poulet fermier de Saint Marcel sur Aude aux champignons, carottes et céleri à la crème, pommes de terre ratte

**Le chaud lapin** 25€  
Rable de lapin fermier de l'Aude farci, sauce à la moutarde Cathare et pleurotes de Salles d'Aude, pommes duchesse épicées

**Le gorille dans la brume** 20€  
Burger au pain noir en fumée de hêtre, tomme de Fresquel, steak de boeuf charolais, sauce au miel du Somail, pommes duchesse épicées

## L'APPEL DE LA MER

## Poissons

**Je m'en fish** 22€  
Saint Jacques juste snackées, tapioca de légumes racines, espuma de patate douce violette

**A la mode de chez nous** 20€  
Rouille de calamar somailote au safran de Gruissan, pommes de terre ratte

## Desserts

FAITS MAISON & FROMAGES

**Ardoise de cinq fromages** 12€  
Tomme de la ferme de Briola, Tomme de chèvre de Combebelles, Bleu de la ferme de Briola, Camembert AOP, glace bio au lait de brebis aveyronnais

**Chou, chéri, dis-moi oui** 9,5€  
Profiterole avec un gros chou fait maison, boule de glace vanille, chocolat noir 64% fondu

**Mariage d'amour et de raison** 9,5€  
Bavarois de clémentine au safran de Gruissan, sablé au chocolat et fleur de sel de Gruissan

**Chapeau bas** 9,5€  
Poire pochée au Get 27, insert à la vanille et chapeau au chocolat

**Complètement baba** 9,5€  
Baba fait maison au Malibu et siphonade crémeuse à la passion

**Abracadabra** 9,5€  
Sphère en chocolat, mousse chocolat aux éclats de citron confit, chocolat noir 64% fondu



### MENU du Midi

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

**18€**

Entrée et plat du jour  
ou  
Plat du jour et mignardises

**21€**

Entrée, plat du jour et mignardises

MENU À 29€

# Le Somaillot



## Vachement bon

Vacherin de Tomme de la ferme de Briola, pommes d'Aigues-Vives confites, florentin de Bretzel

Ou

## Une sacrée caboche

Velouté de courge Kabocha, chips de lard de la ferme de Roquefort des Corbières, noisettes torréfiées et huile d'olive **bio** de notre production (Bize-Minervois)



## La crème de la crème

Waterzooï de poulet fermier de Saint Marcel sur Aude aux champignons, carottes et céleri à la crème, pommes de terre ratte

Ou

## A la mode de chez nous

Rouille de calamar somaillote au safran de Gruissan, pommes de terre ratte



## Mariage d'amour et de raison

Bavarois de clémentine au safran de Gruissan, sablé au chocolat et fleur de sel de Gruissan

Ou

## Chapeau bas

Poire pochée au Get 27, insert à la vanille et chapeau au chocolat

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

MENU À 37€

# Le canal du midi



## Trop exquis le cromesquis

Cromesquis de canard, jus de viande au romarin **bio** de Bize-Minervois, crème de persil tubéreux

Ou

## Sous l'océan

Huîtres fines claires de l'océan, chawanmushi de topinambour, émulsion de beurre blanc, feuilles de mertensia

Ou

## Le coin-coin

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de pommes et miel (Supplément 6€)



## Le chaud lapin

Rable de lapin fermier de l'Aude farci, sauce à la moutarde Cathare et pleurotes de Salles d'Aude, pommes duchesse épicées

Ou

## Je m'en fish

Saint Jacques juste snackées, tapioca de légumes racines, espuma de patate douce violette



## Complètement baba

Baba fait maison au Malibu et siphonade crémeuse à la passion

Ou

## Abracadabra

Sphère en chocolat, mousse chocolat aux éclats de citron confit, chocolat noir 64% fondu

MENU À 55€

# L'Ô à la Bouche



## Le coin-coin

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de pommes d'Aigues Vives et miel du Somail



## Boeuf Wagyu +/- 250gr

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



## Ardoise de trois fromages

Tomme de chèvre de Combebelles, 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

Waterzooï de poulet et pommes de terre ratte

Bavarois de clémentine, sablé au chocolat



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS