

Amuse-bouches 8 verrines pour 2 personnes	9€
Le coin-coin Foie gras de canard mi-cuit, chutney de pommes d'Aigues-Vives et miel du Somail - A partager ou pas -	19€

Entrées
EN SCÈNE

Sous l'océan Huîtres fines claires de l'océan, chawanmushi de topinambour, émulsion de beurre blanc, feuilles de mertensia	16€
Vachement bon Vacherin de Tomme de la ferme de Briola, pommes d'Aigues-Vives confites, florentin de Bretzel	13€
Trop exquis le cromesquis Cromesquis de canard jus de viande au romarin bio de Bize Minervois, crème de persil tubéreux	16€
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)	13€

Envie de Nature
PLAT VÉGÉTARIEN

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

e'ô
à la Bouche

Viandes
GRILLÉES, MITONNÉES, FUMÉES

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

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

Le chaud lapin
Râble 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
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
Saint Jacques juste snackées, tapioca de légumes racines, espuma de patate douce violette

A la mode de chez nous
Rouille de calamar somailloise au safran de Gruissan, pommes de terre ratte

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

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

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

Complètement baba
Baba fait maison au Malibu et siphonade crémeuse à la passion

Abracadabra
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

Râble 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

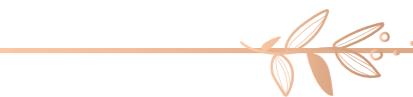
MENU À 55€

L'Ô à la Bouche



Le coin-coin

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



Boeuf Wagyu +/- 250gr

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



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

- Waterzooï de poulet et pommes de terre ratte

- Bavarois de clémentine, sablé au chocolat