

Amuse-bouches 8 verrines pour 2 personnes	9€
Le coin-coin Foie gras de canard mi-cuit, chutney d'oignons roses, mangue et poivre Yuzu - A partager ou pas -	19€

Envole-moi Mini vol-au-vent de poulet fermier de Saint Marcel sur Aude aux pleurotes de Salles d'Aude	16€
---	-----

Comme un petit pois carotte Panna cotta aux petits pois, carotte glacée, lard de la ferme de Roquefort-des-Corbières, jus à l'ail des ours	13€
--	-----

Un éclair de génie Eclair au saumon et tarama fait maison, asperges blanches de l'Aude, jeunes pousses de salade, huile d'olive bio de Bize Minervois	16€
---	-----

J'en suis soufflé Oeuf soufflé et jus de lamier, carpaccio de betteraves et radis, fleur de sel de Gruissan	13€
---	-----

La vie en rose Gnocchis de betterave faits maison, pesto de roquette et chèvre frais de Combebelle, huile d'olive bio de Bize Minervois	19€
---	-----

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

Le vilain petit canard Tournedos de magret de canard fumé au romarin bio de Bize Minervois, mousse de persil tubéreux au sésame noir, rose de pomme de terre	21€
--	-----

La french touch Carré d'agneau en croûte à la française, crème d'ail à la truffe, rose de pomme de terre, petits pois	25€
---	-----

Burger 'Hey Toro'! Burger au pain noir en fumée de hêtre, tomme des Pyrénées, steak de taureau de la manade de Tournebelle, sauce barbecue fumée, grande duchesse	20€
---	-----

Je m'en fish Saint Jacques juste snackées, espuma de pommes de terre de l'Aude au persil, petits pois	22€
---	-----

A la mode de chez nous Tagliatelles de seiche en persillade, sauce nero di seppia, grande duchesse	20€
--	-----

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	12€
---	-----

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

Ça rend aimable Carrot cake, gelée de thé Matcha et cardamome, mascarpone à la coco	9,5€
---	------

Un escargot sous les tropiques Meringue farcie au lemon curd à l'ananas, crumble fin au sésame noir, crème au citron vert, biscuit au chocolat	9,5€
--	------

Sur un petit nuage Tartelette à la mousse au chocolat caramel lacté et mousse vanille, noisettes caramélisées	9,5€
---	------

Le tube de l'année Entremet au fruit de la passion, sablé au chocolat	9,5€
---	------

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

Entrée et plat du jour
ou
Plat du jour et mignardises

18€
21€
Entrée, plat du jour et mignardises

MENU À 29€

Le Somaillot



J'en suis soufflé

Oeuf soufflé et jus de lamier, carpaccio de betteraves et radis, fleur de sel de Gruissan

Ou

Comme un petit pois carotte

Panna cotta aux petits pois, carotte glacée, lard de la ferme de Roquefort-des-Corbières, jus à l'ail des ours



Le vilain petit canard

Tournedos de magret de canard fumé au romarin **bio** de Bize Minervois, mousse de persil tubéreux au sésame noir, rose de pomme de terre

Ou

A la mode de chez nous

Tagliatelles de seiche en persillade, sauce nero di seppia, grande duchesse



Ça rend aimable

Carrot cake, gelée de thé Matcha et cardamome, mascarpone à la coco

Ou

Le tube de l'année

Entremet au fruit de la passion, sablé au chocolat

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

MENU À 37€

Le canal du midi



Envole-moi

Mini vol-au-vent de poulet fermier de Saint Marcel sur Aude aux pleurotes de Salles d'Aude

Ou

Un éclair de génie

Eclair au saumon et tarama fait maison, asperges blanches de l'Aude, jeunes pousses de salade, huile d'olive **bio** de Bize Minervois

Ou

Le coin-coin

Foie gras de canard mi-cuit, chutney d'oignons roses, mangue et poivre Yuzu (Supplément 6€)



La french touch

Carré d'agneau en croûte à la française, crème d'ail à la truffe, rose de pomme de terre, petits pois

Ou

Je m'en fish

Saint Jacques juste snackées, espuma pommes de terre de l'Aude au persil, petits pois



Un escargot sous les tropiques

Meringue farcie au lemon curd à l'ananas, crumble fin au sésame noir, crème au citron vert, biscuit au chocolat

Ou

Sur un petit nuage

Tartelette à la mousse au chocolat caramel lacté et mousse vanille, noisettes caramélisées

MENU À 55€

L'Ô à la Bouche



Le coin-coin

Foie gras de canard mi-cuit, chutney d'oignons roses, mangue et poivre Yuzu



Boeuf Wagyu +/- 250gr

jas de viande au romarin **bio** de Bize-Minervois, grande duchesse



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

Vol-au-vent de poulet fermier et légumes de saison

Boule de glace

Ou Panna cotta & sablé au chocolat



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS