

POUR ACCOMPAGNER
L'apéritif

Amuse-bouches	9€
8 verrines pour 2 personnes	

Le coin-coin	21€
Foie gras de canard mi-cuit, toasts, chutney de pêches du Somail - A partager ou pas -	

Entrées

EN SCÈNE

Aguachile	16€
Aguachile de lieu jaune au citron vert et piment d'Espelette, concombre, avocat, chips de maïs	
Chawanmushi	14€
Flan japonais aux oeufs de Saint Marcel Sur Aude à la crevette, melon et maïs, tomates paysannes	
Profiterole tomate, burratina di Bufala	16€
Gros chou fait maison, siphonade de tomate, burratina crémeuse di Bufala, feuilles de shiso, graines de sarrasin torréfiées	
Yellow gazpacho	14€
Tomates ananas, courgettes jaunes, poivrons jaunes, curry doux, glace au safran	

Envie de Fraîcheur

ET DE NATURE

Plat végétarien - La vie en rose	19€
Gnocchis de betterave faits maison, pesto de roquette et chèvre frais de Combebel, huile d'olive bio de Bize Minervois	
Salade de homard	29€
Demi homard bleu de Bretagne, tartare de poivrons rouges, tomates, fraises et basilic, jeunes pousses de salade, oeuf de Saint Marcel sur Aude, mayonnaise faite maison à la moutarde du pays cathare	

e'ô
à la Bouche

Viandes
GRILLÉES, MITONNÉES, FUMÉES

Boeuf Wagyu +/- 250gr jus de viande au romarin bio de Bize-Minervois, petits cubes de frites	31€
Qui a peur du grand méchant loup? Carré de porcelet confit 14 heures, sauce au miel du Somail, petits cubes de frites, légumes du moment	23€
Il "veau" le détour Quasi de veau, jus corsé au romarin bio de Bize Minervois, petits cubes de frites, purée lisse de carottes	25€
Burger d'Angus Burger avec pain bun moelleux à la pomme de terre en fumée de hêtre, boeuf Angus français, tomme de Fresquel de la ferme de Briola, mayonnaise à la moutarde du pays cathare, petits cubes de frites	21€

L'Appel de la Mer
Poissons

Je m'en fish Saint Jacques juste snackées, risotto à l'encre de seiche	26€
A la mode de chez nous Seiches en piperade à la mode du Somail, poivrons rouges et risotto crémeux	23€

Desserts
FAITS MAISON & FROMAGES

Ardoise de cinq fromages Tomme de la ferme de Briola, Tomme de chèvre de Combebel, 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€
Il en a dans le citron Mousse de thé Matcha et citron sudachi, sablé au citron	9,5€
Mochi glacé Mochi à la glace à la fraise, compotée de fraises	9,5€
Millefeuille menthe chocolat Pâte feuilletée, crème au chocolat parfumée à la menthe	9,5€
Le tube de l'été Entremet au melon, sablé à la lavande	9,5€

MENU du Midi
DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

18€
Entrée et plat du jour
ou
Pplat du jour et mignardises

21€
Entrée, plat du jour et mignardises

MENU À 29€

Le Somaillot



Yellow gazpacho

Tomates ananas, courgettes jaunes, poivrons jaunes, curry doux, glace au safran

Ou

Chawanmushi

Flan japonais aux oeufs de Saint Marcel
Sur Aude à la crevette, melon et maïs, tomates paysannes

Ou

Le coin-coin

Foie gras de canard mi-cuit, toasts, chutney de pêches du Somail (Supplément 7€)



Qui a peur du grand méchant loup?

Carré de porcelet confit 14 heures, sauce au miel du Somail, petits cubes de frites, légumes du moment

Ou

A la mode de chez nous

Seiches en piperade à la mode du Somail, poivrons rouges et risotto crémeux



Mochi glacé

Mochi à la glace à la fraise, compotée de fraises

Ou

Le tube de l'été

Entremet au melon, sablé à la lavande

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

MENU À 37€

Le canal du midi



Profiterole tomate, burratina di Bufala

Gros chou fait maison, siphonade de tomate, burratina crémeuse di Bufala, feuilles de shiso, graines de sarrasin torréfiées

Ou

Aguachile

Aguachile de lieu jaune au citron vert et piment d'Espelette, concombre, avocat, chips de maïs

Ou

Le coin-coin

Foie gras de canard mi-cuit, toasts, chutney de pêches du Somail (Supplément 7€)



Il "veau" le détour

Quasi de veau, jus corsé au romarin bio de Bize Minervois, petits cubes de frites, purée lisse de carottes

Ou

Je m'en fish

Saint Jacques juste snackées, risotto à l'encre de seiche



Il en a dans le citron

Mousse de thé Matcha et citron sudachi, sablé au citron

Ou

Millefeuille menthe chocolat

Pâte feuilletée, crème au chocolat parfumée à la menthe

MENU À 61€

L'Ô à la Bouche



Le coin-coin

Foie gras de canard mi-cuit, toasts, chutney de pêches du Somail



Boeuf Wagyu +/- 250gr

jus de viande au romarin bio de Bize-Minervois, petits cubes de frites



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

Ribs de porcelet confits, petits cubes de frites et légumes du moment

Boule de glace *Ou*

Entremet melon et sablé à la lavande



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS