ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

e'Ô à la Bouche

POUR ACCOMPAGNER

L'apéritif

Amuse-bouches 9€
8 verrines pour 2 personnes

Le coin-coing 19€
Foie gras de canard mi-cuit,
chutney de coing au pain d'épices
- A partager ou pas -

Entrées

EN SCÈNE

La vie en rose 16€
Tempura de crevettes, oeuf de Saint Marcel sur Aude façon mimosa en pickles à la betterave, mousse d'avocat

Comme une marinière 13€
Poireau confit et farci de palourdes et moules comme une marinière, croûtons rôtis au thym

Trop exquis le cromesquis 16€
Cromesquis d'escargots d'Argeliers au lard de la ferme de Roquefort des Corbières, émulsion d'ail confit, jus de persil et roquette

Pas plus royaliste que le roi 13€
Royale de shiitakés de Salles d'Aude, oeuf de Saint Marcel sur Aude poché et frit, girolles sautées, pistou d'herbes

Envie de Nature

PLAT VÉGÉTARIEN

La bonne poire 19€
Poire panée au lait de coco et épices, girolles sautées à l'huile de noix, légumes de saison glacés, chips de légumes, pistou de coriandre, ciboulette et noix

Viandes

GRILLÉES, MITONNÉES, FUMÉES

Boeuf Wagyu 250gr 29€
Polenta d'Astarac au romarin bio de Bize Minervois et fromage de la ferme de Briola, sauce béarnaise

Elle ne laisse pas de marbre 20€
Ballottine marbrée de poulet de St Marcel sur Aude aux herbes, jambon de la ferme de Roquefort des Corbières, pommes Anna au romarin bio de Bize Minervois et thym, jus d'ail noir, champignons du moment

Envole-moi 25€
Vol au vent de ris de veau aux cèpes, gnocchis de potimarron

Rock'n Roll Burger 20€
Pain Roll en fumée de hêtre, steak de boeuf et veau aux épices, confiture d'oignons de Lézignan Corbières, jambon de la ferme de Roquefort des Corbières, roquette, mayonnaise à la moutarde du pays cathare, cornichons et épices, frites de purée de pommes de terre du pays de Sault

L'APPEL DE LA MER

Poissons

A la mode de chez nous 22€
Saint Jacques rôties à la réglisse et risotto de céleri rave au fromage de la ferme de Briola

Je m'en fish 20€
Lotte croustillante, jus d'huîtres safrané au safran de Gruissan, petits légumes de saison croquants

Desserts

FAITS MAISON & FROMAGES

Ardoise de cinq fromages 12€
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

Une tropézienne au Somail 9,5€
Tropézienne revisitée à la figue

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

Ça croustille 9,5€
Croustillant de feuillantine et praliné, ganache en sphère, mousse chocolat et ganache montée de chocolat

Auprès de ma blonde 9,5€
Entremet au chocolat blond Dulcey, pommes d'Aigues-Vives caramélisées, financier à la pistache

Un rêve bleu 9,5€
Comme un banoffee sur fond de tuile de spéculoos, bananes bleues du Roussillon, noisettes caramélisées

Café ou thé gourmand 9,5€
cinq gourmandises

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

Pas plus royaliste que le roi
Royale de shiitakés de Salles d'Aude, oeuf de Saint Marcel sur Aude poché et frit, girolles sautées, pistou d'herbes

Ou

Comme une marinière
Poireau confit et farci de palourdes et moules comme une marinière, croûtons rôtis au thym

Elle ne laisse pas de marbre
Ballottine marbrée de poulet de St Marcel sur Aude aux herbes, jambon de la ferme de Roquefort des Corbières, pommes Anna au romarin bio de Bize Minervois et thym, jus d'ail noir, champignons du moment

Ou

Je m'en fish
Lotte croustillante, jus d'huîtres safrané au safran de Gruissan, petits légumes de saison croquants

Une tropézienne au Somail
Tropézienne revisitée à la figue

Ou

Ça croustille
Croustillant de feuillantine et praliné, ganache en sphère, mousse chocolat et ganache montée de chocolat

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

MENU À 37€

Le canal du midi

Trop exquis le cromesquis
Cromesquis d'escargots d'Argeliers au lard de la ferme de Roquefort des Corbières, émulsion d'ail confit, jus de persil et roquette

Ou

La vie en rose
Tempura de crevettes, oeuf de St Marcel sur Aude façon mimosa en pickles à la betterave, mousse d'avocat

Ou

Le coin-coing
Foie gras de canard , chutney de coing au pain d'épices (Supplément 6€)

Envole-moi
Vol au vent de ris de veau aux cèpes, gnocchis de potimarron

Ou

A la mode de chez nous
Saint Jacques rôties à la réglisse et risotto de céleri rave au fromage de la ferme de Briola

Un rêve bleu
Comme un banoffee sur fond de tuile de spéculoos, bananes bleues du Roussillon, noisettes caramélisées

Ou

Auprès de ma blonde
Entremet au chocolat blond Dulcey, pommes d'Aigues-Vives caramélisées, financier à la pistache

MENU À 55€

L'Ô à la Bouche

Le coin-coing
Foie gras de canard mi-cuit, chutney de coing au pain d'épices

Boeuf Wagyu 250gr
Polenta d'Astarac au romarin bio de Bize Minervois et fromage de la ferme de Briola, sauce béarnaise

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
-
Ballottine de poulet marbré et pommes Anna
-
Croustillant trois chocolats

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS