POUR ACCOMPAGNER

L'apéritif

Amuse-bouches
8 verrines pour 2 personnes — 9€

Foie gras de canard mi-cuit et compotée d'abricot — 19€
A partager ou pas

Entrées

EN SCÈNE

Rencontre nord-sud — 16€
Saumon gravlax fait maison, tartare de melon et pastèque, mayonnaise à la moutarde du pays cathare et aneth

Chawanmushi — 13€
Flan japonais aux oeufs de Saint Marcel Sur Aude, maïs et lard de la ferme de Roquefort des Corbières

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 gaspacho — 13€
Tomates ananas, courgettes jaunes, poivrons jaunes, curry doux, glace au safran

L'APPEL DE LA MER

Poissons

Bacalao au bord de l'Ô — 21€
Morue en croûte d'amande, à la crème d'ail, Potat'Aude au piment d'Espelette

A la mode de chez nous — 19€
Rouille de seiche somaillotte au safran de Gruissan et pommes de terre de l'Aude

ENVIE DE

Nature & de Fraîcheur

Salade végétarienne libanaise — 18€
Salade de boulgour, persil, tomates et menthe, falafels, houmous aux pois chiche du Lauragais

Tarte fine végétarienne aux légumes d'été — 18€
sur une crème de chèvre de Combebelle et jeunes pousses de salade

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Viandes

GRILLÉES, MITONNÉES, FUMÉES

Boeuf Wagyu 250gr — 29€
Potat'Aude au piment d'Espelette

Le poulet voyageur — 19€
Poulet de Saint Marcel sur Aude au coco, citron vert, citronnelle, gingembre, cacahuète, pousses de soja, nouilles chinoises

Il ''veau'' le détour — 21€
Quasi de veau, jus corsé au romarin bio de Bize Minervois, Potat'Aude au piment d'Espelette

Avec ou sans patates? — 19€
Burger avec pain bun moelleux à la pomme de terre en fumée de hêtre, boeuf charolais français, tomme de Fresquel de la ferme de Briola, mayonnaise à la moutarde du pays cathare et curry, Potat'Aude au piment d'Espelette

Desserts

FAITS MAISON & FROMAGES

Ardoise de cinq fromages — 12€
Tomme de la ferme de Briola, Tomme de chèvre de Combebelle, Bleu d'Auvergne, Camembert AOP, glace bio au lait de brebis

Hue, coco! — 9,5€
Fond biscuit cacao amer, dôme de coco, coeur coulant chocolat coco

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

N'en perdez pas une miette — 9,5€
Biscuit emietté façon crumble, abricot confit au thym, crème fouettée à la lavande

Un goût d'Amazonie — 9,5€
Tartelette crème chocolat cardamome et fleur de sel de Gruissan, confit de framboise, glace aux baies d'Acaï

Annie aime les sablés, les sablés à l'anis — 9,5€
Sablé à l'anis, glace à l'huile d'olive crème citron, meringue citron vert

Café ou thé gourmand — 9,5€
Cinq gourmandises

Glaces Bio de Lézignan-Corbières
fabriquées par un Maître Artisan Glacier — La boule
Vanille, Fraise, Café, Citron — 2,9€

l'Ô à la Bouche

MENU À 29€

Le Somaillot

Chawanmushi
Flan japonais aux oeufs de Saint Marcel Sur Aude, maïs et lard de la ferme de Roquefort des Corbières

Ou

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

Le poulet voyageur
Poulet de Saint Marcel sur Aude au coco, citron vert, citronnelle, gingembre, cacahuète, pousses de soja, nouilles chinoises

Ou

A la mode de chez nous
Rouille de seiche somaillote au safran de Gruissan et pommes de terre de l'Aude

N'en perdez pas une miette
Biscuit emietté façon crumble, abricot confit au thym, crème fouettée à la lavande

Ou

Hue, coco!
Fond biscuit cacao amer, dôme de coco, coeur coulant chocolat coco

MENU

du Midi

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

16€ — Entrée et plat du jour **ou** Plat du jour et mignardises

19€ — Entrée, plat du jour et mignardises

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

MENU À 36€

L'Ô à la Bouche

Rencontre nord-sud
Saumon gravlax fait maison, tartare de melon et pastèque, mayonnaise à la moutarde du pays cathare et aneth

Ou

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

Ou

Foie gras de canard mi-cuit, compotée d'abricot
(Supplément 6€)

Il ''veau'' le détour
Quasi de veau, jus corsé au romarin bio de Bize Minervois, Potat'Aude au piment d'Espelette

Ou

Bacalao au bord de l'Ô
Morue en croûte d'amande, à la crème d'ail, Potat'Aude au piment d'Espelette

Un goût d'Amazonie
Tartelette crème chocolat cardamome et fleur de sel de Gruissan, confit de framboise, glace aux baies d'Acaï

Ou

Annie aime les sablés, les sablés à l'anis
Sablé à l'anis, glace à l'huile d'olive crème citron, meringue citron vert

MENU

des petites papilles

12€

Sirop à l'eau, parfum au choix

Poulet voyageur et nouilles chinoises
ou
Bacalao au bord de l'Ô et Potat'Aude

Boule de glace au choix

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON ET METTENT EN VALEUR LES PRODUITS DE NOS PRODUCTEURS LOCAUX