# LES MIDIS D'OCCITANIE

du mercredi au vendredi midi

## Une région. Un plat. Une douceur

Chaque semaine, une recette emblématique d'Occitanie revisitée par la Cheffe,
dans l'esprit de notre cuisine de saison.

| | |
|---|---|
| **Plat d'Occitanie + douceur de saison + café** | **24 €** |
| Le verre du vigneron d'Occitanie | +3 € |

**Le plat et la douceur changent chaque semaine.**

Une proposition courte, cuisinée maison, inspirée des territoires
et des recettes populaires d'Occitanie.

*Dans la limite des quantités préparées*

Prix TTC, service compris

Ô Tour de la Table · Domaine de la Tour · 34800 Nébian

# MENU Ô SAVEURS

**Entrée + plat + dessert : 42 €**

**Entrée + plat + fromage + dessert : 49,50 €**

Accord des Vendanges : 2 verres de 12,5 cl : 12 € / 3 verres de 12,5 cl : 16 €

## Entrées au choix

**Saumon fumé maison**
Voile de radis noir, kiwi vert et huile d'estragon.

**Pomme d'amour de foie gras**
Pruneau d'Agen, Banyuls, noix, glaçage betterave et brioche toastée.

**Œuf parfait en nid de kadaïf croustillant**
Topinambour en deux textures, oignon doux des Cévennes et jus au thym.

**Tentacule d'encornet laqué à la grenade**
Crémeux de pois chiches au romarin, citron et dentelle croustillante.

## Plats au choix

**Ballotine de chapon aux châtaignes**
Navets boule d'or glacés, pressé croustillant de pommes de terre au thym et jus de chapon.

**Gambas snackées**
Riz noir de Camargue, carottes confites à la clémentine, sauce au Noilly Prat, légèrement citronnée.

**Risotto Carnaroli aux champignons de saison**
Laguiole et réduction végétale de champignons.

**Chou vert farci au chevreuil braisé**
Mousseline de panais, condiment pomme acidulée et sauce gibier.

## Desserts ou fromage

*À choisir lors de la prise de commande*

**Poire Belle-Hélène**
Poire entière, cœur glacé vanille-amandes et chocolat noir chaud.

**Chocolat noir en textures**
Biscuit amande et huile d'olive du restaurant, crémeux chocolat 72 %, dentelle cacao et sorbet cacao.

**Mandarine en transparence**
Cannelloni de gelée de mandarine, fromage blanc à la fleur d'oranger, cœur confit, gel mandarine-citron et sorbet mandarine.

**Trio de glaces et sorbets**
Trois boules au choix.

**Duo de fromages d'Occitanie**
Deux fromages affinés d'Occitanie, confiture maison de saison et fruits secs.

*À 42 €, le fromage remplace le dessert ; à 49,50 €, il le précède.*

# LES ENTRÉES

À la carte

**Saumon fumé maison** — 16 €

Voile de radis noir, kiwi vert et huile d'estragon.

**Pomme d'amour de foie gras** — 18 €

Pruneau d'Agen, Banyuls, noix, glaçage betterave et brioche toastée.

**Œuf parfait en nid de kadaïf croustillant** — 14 €

Topinambour en deux textures, oignon doux des Cévennes et jus au thym.

**Tentacule d'encornet laqué à la grenade** — 16 €

Crémeux de pois chiches au romarin, citron et dentelle croustillante.

**Escargots au beurre persillé** — 6 pièces : 12 € / 12 pièces : 18 €

Beurre persillé maison et toast croustillant.

**Foie gras poêlé** — 18 €

Une escalope, gel au piment d'Espelette et toast.

**Cuisses de grenouille en persillade** — 17 €

6 cuisses dorées au beurre, ail et persil.

# LES PLATS

**Ballotine de chapon aux châtaignes** — 26 €

Navets boule d'or glacés, pressé croustillant de pommes de terre au thym et jus de chapon.

**Gambas snackées** — 26 €

Riz noir de Camargue, carottes confites à la clémentine, sauce au Noilly Prat, légèrement citronnée.

**Risotto Carnaroli aux champignons de saison** — 24 €

Laguiole et réduction végétale de champignons.

**Chou vert farci au chevreuil braisé** — 28 €

Mousseline de panais, condiment pomme acidulée et sauce gibier.

**Croustillant d'onglet aux châtaignes** — 30 €

Churros au Laguiole, mousseline de panais et jus de bœuf.

**Foie gras poêlé** — 30 €

Churros au Laguiole, mousseline de panais, gel d'Espelette et toast.

**Cuisses de grenouille en persillade** — 32 €

12 cuisses dorées à l'ail et au persil, churros au Laguiole et mousseline de panais.

**Ici, tout est cuisiné maison, au fil des saisons.**

Nos produits viennent de France, avec une priorité donnée à l'Occitanie lorsque l'approvisionnement le permet.

Pour toute allergie ou intolérance alimentaire, merci de le signaler lors de la commande.

Prix TTC, service compris

# DESSERTS & FROMAGES

À choisir lors de la prise de commande

---

**Poire Belle-Hélène** — 10 €

Poire entière, cœur glacé vanille-amandes et chocolat noir chaud.

**Chocolat noir en textures** — 10 €

Biscuit amande et huile d'olive du restaurant, crémeux chocolat 72 %, dentelle cacao et sorbet cacao.

**Mandarine en transparence** — 10 €

Cannelloni de gelée de mandarine, fromage blanc à la fleur d'oranger, cœur confit, gel mandarine-citron et sorbet mandarine.

**Trio de glaces et sorbets** — 9 €

Trois boules au choix.

**Trio de fromages d'Occitanie** — 12 €

Trois fromages affinés d'Occitanie, confiture maison de saison et fruits secs.

---

## MENU ENFANT — 16 €

Jusqu'à 10 ans · Plat au choix + dessert + sirop

### PLAT AU CHOIX

Poisson pané ou poulet pané,
pommes dauphines et légumes du jour

### DESSERT

Une boule de glace ou de sorbet du moment

---

Prix TTC, service compris

Ô Tour de la Table · Domaine de la Tour · 34800 Nébian

# GLACES & SORBETS

Depuis 1961, Erhard cultive un savoir-faire de glacier artisanal.

Des glaces et sorbets élaborés avec soin, aux textures gourmandes et aux parfums francs.

## Nos parfums

Glaces : vanille, chocolat

Sorbets : abricot, ananas, cassis, citron vert, fruits de la passion, mangue, melon, myrtille, poire, framboise, fraise, citron jaune, pêche jaune

| 1 boule | 2 boules | 3 boules |
|---|---|---|
| 2,50 € | 5,00 € | 9,00 € |

## Coupes glacées & digestives

**Colonel** — 9,50 €
2 boules citron jaune, vodka 4 cl

**Affogato** — 6,00 €
1 boule vanille, espresso servi chaud

**Occitane** — 9,50 €
2 boules pêche jaune, Muscat de Frontignan 4 cl

**Antillaise** — 10,00 €
1 boule mangue, 1 boule passion, rhum ambré 4 cl

**Méditerranéenne** — 9,50 €
2 boules citron jaune, limoncello 4 cl

**Normande** — 10,50 €
2 boules poire, Calvados 4 cl

*Alcools servis uniquement aux personnes majeures*

Prix TTC, service compris

Ô Tour de la Table · Domaine de la Tour · 34800 Nébian