



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.



Prix TTC, service compris

Restaurant Ô Tour de la Table - Domaine de la Tour - 34800 Nébian

Dans la limite des quantités préparées



MENU Ô SAVEURS

Entrée + Plat + Dessert – 42 €

Accord des Vendanges

2 verres de 12,5 cl : 12 €

3 verres de 12,5 cl : 16 €

Entrées au choix

Pomme d'amour de foie gras

Figue noire, Banyuls & brioche toastée

Rouget snacké, aubergine fumée & vierge de tomate

Citron confit, basilic & olives noires

Gaufre de patate douce & Pélardon

Pesto de roquette, miel de garrigue pimenté & pignons

Plats au choix

Suprême de pintade, jus de poivrons & cèpes

Cèpes persillés, jambon de pays & pommes dauphines maison

Encornet farci aux gambas

Sauce méditerranéenne & riz noir de Camargue

Sphère mystère, risotto aux champignons

Bouillon corsé, Laguiole & noisettes

Desserts au choix

Sphère chocolat noir, cœur de poire

Sorbet poire, nuage au Muscat & flambage rhum

Pomme trompe-l'œil

Pomme, caramel au beurre salé

Pavlova au raisin Muscat

Verveine, amande & raisin rôti

Prix TTC, service compris

Restaurant Ô Tour de la Table - Domaine de la Tour - 34800 Nébian



À LA CARTE

Cuisine de saison – inspirations méditerranéennes

Entrées

Gaufre de patate douce & Pélardon	14 €
Pesto de roquette, miel de garrigue pimenté & pignons	
Rouget snacké, aubergine fumée & vierge de tomate	16 €
Citron confit, basilic & olives noires	
Pomme d'amour de foie gras	17 €
Figue noire, Banyuls & brioche toastée	
Foie gras poêlé	18 €
Chutney d'abricot, gel de piment d'Espelette	
Cuisses de grenouilles en persillade	17 €
Ail, persil & beurre mousseux	

Plats

Sphère mystère, risotto aux champignons	24 €
Bouillon corsé, Laguiole & noisettes	
Encornet farci aux gambas	26 €
Sauce méditerranéenne & riz noir de Camargue	
Suprême de pintade, jus de poivrons & cèpes	27 €
Cèpes persillés, jambon de pays & pommes dauphines maison	
Cuisses de grenouilles en persillade	28 €
Pommes dauphines maison, ail, persil & jus réduit	
Foie gras poêlé	31 €
Pommes dauphines maison, chutney d'abricot, gel de piment d'Espelette	

Prix TTC, service compris

Restaurant Ô Tour de la Table - Domaine de la Tour - 34800 Nébian

DESSERTS

À choisir lors de la prise de commande

Pavlova au raisin Muscat	11 €
Verveine, amande & raisin rôti	
Pomme trompe-l'œil	12 €
Pomme, caramel au beurre salé	
Sphère chocolat noir, cœur de poire	12 €
Sorbet poire, nuage au Muscat & flambage rhum	
Assiette de trois fromages d'Occitanie	9 €
Sélection du moment	
Trio de glaces & sorbets	9 €
Parfums du moment	

MENU ENFANT — 16 €

Jusqu'à 10 ans — Plat au choix + Dessert + Sirop

PLATS AU CHOIX

Poulet pané, pommes dauphines & légumes du jour

Poisson pané, pommes dauphines & légumes du jour

DESSERT

1 boule de glace ou sorbet du moment

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.

Prix TTC, service compris

Restaurant 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
2,50 €

2 boules
5,00 €

3 boules
9,00 €

Coupes glacées & digestives

Colonel

2 boules citron jaune, vodka 4 cl

9,50 €

Affogato

1 boule vanille, espresso servi chaud

6,00 €

Occitane

2 boules pêche jaune, Muscat de Frontignan 4 cl

9,50 €

Antillaise

1 boule mangue, 1 boule passion, rhum ambré 4 cl

10,00 €

Méditerranéenne

2 boules citron jaune, limoncello 4 cl

9,50 €

Normande

2 boules poire, Calvados 4 cl

10,50 €

