



MENUS DÉJEUNER

servis du mercredi au vendredi

Le week-end à midi (samedi & dimanche), retrouvez nos menus du soir.
Dernière prise de commande 13h (menus 24 € et 26 €).

Accord mets & vins (option) — 2 verres (12,5 cl) : 12 € • 3 verres (12,5 cl) : 16 €

Formule Plaisir 24 €

Entrée au choix • Dessert au choix

Rapide, frais, gourmand.

Menu Gourmand 26 €

Plat au choix • Dessert au choix

Le duo qui fait plaisir.

Menu Découverte 29 €

Entrée au choix • Plat au choix

Entrée & plat, selon l'inspiration.

Menu Ô Saveurs 40 €

Entrée au choix • Plat au choix • Dessert au choix

L'expérience complète, signature maison.

La liste des allergènes est disponible sur demande auprès de notre équipe.

Offre non valable les jours fériés et jours de fête.

Prix TTC, service compris

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

MENUS DÎNER

Menu Gourmand : non proposé le samedi soir et le dimanche midi.
Suppléments possibles : voir Suggestions du moment.

Le week-end à midi (samedi & dimanche), retrouvez nos menus du soir.

Accord mets & vins (option) — 2 verres (12,5 cl) : 12 € • 3 verres (12,5 cl) : 16 €

Menu Gourmand **26 €**

Plat au choix • Dessert au choix

Efficace, généreux, sans attendre.

Menu Découverte **29 €**

Entrée au choix • Plat au choix

La belle entrée, puis le plat.

Menu Ô Saveurs **40 €**

Entrée au choix • Plat au choix • Dessert au choix

L'expérience complète, signature maison.

La liste des allergènes est disponible sur demande auprès de notre équipe.

Offre non valable les jours fériés et jours de fête.

Prix TTC, service compris

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

Entrées au choix

Paris-Brest salé mousseline foie gras

Champignons rôtis, noisettes

Asperges

Jus d'orange réduit, sabayon maltais à l'huile d'olive

Poulpe mariné, panna cotta avocat & citron vert,

Herbes fraîches, huile verte

Œuf parfait, crémeux de Pélardon des Cévennes,

Artichauts et jus court

Plats au choix

Tataki de Taureau de Camargue AOP

Pommes dauphines cœur oignon doux des Cévennes, carottes des sables glacées

Volaille fermière "pastrami minute", morilles, épinards tombés

Volaille aux épices (coriandre, paprika fumé), cuite doucement puis juste snackée.

Raviole d'agneau longuement confit,

Mousse de jus, petits pois et fèves

Poisson du moment riz noir de Camargue

Légumes du marché, beurre monté à l'ail des ours

Risotto morilles & ail des ours, parmesan

Desserts au choix

Trio de fromages affinés, sélection de la région

Sphère intense chocolat

Cœur croustillant praliné & flambage rhum

Carpaccio de fraise

Rhubarbe vive et croustillant de feuillantine

Citron Signature

Mousse citron, crémeux citron, cœur citron acidulé, enrobage chocolat blanc

SUGGESTIONS DU MOMENT

Suppléments selon arrivage et disponibilité

Disponibles dans tous les menus

Entrées

Cuisses de grenouilles en persillade

Dorées minute, ail & persil

En entrée (dans nos menus) : +4 €

Escalope de Foie gras rôtie

Toast & chutney maison, pickles

En entrée (dans nos menus) : +5 €

Plats

Cuisses de grenouilles en persillade

En plat (dans nos menus) : +7 €

Escalope de Foie gras rôtie

En plat (dans nos menus) : +10 €

Desserts

Trio de fromages affinés, sélection de la région

Dans nos menus : +3 €

La liste des allergènes est disponible sur demande auprès de notre équipe.

Offre non valable les jours fériés et jours de fête.

Prix TTC, service compris

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



MENU ENFANT **de moins de 10 ans** — 16 €

Plat au choix + Dessert + Sirop

PLATS AU CHOIX

Poulet pané, féculent et légumes du jour

Poisson pané, féculent et légumes du jour

Risotto de saison

DESSERT

Glace / sorbet du moment



La liste des allergènes est disponible sur demande auprès de notre équipe.

Offre non valable les jours fériés et jours de fête.

Prix TTC, service compris

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