

**Le soir, nos cuissons se font au feu de bois.  
À l'heure du déjeuner, elles sont délicatement saisies à la plancha.**

## Ô tour des tapas – à partager

Les tapas sont à partager et ne remplacent pas un plat principal.  
Nous vous invitons à compléter votre sélection avec un plat.

|   |      |
|---|------|
| <b>12 Moules/6 couteaux gratinés, persillade de parmesan, pistache &amp; citron</b> | 18 € |
| <b>15 Moules</b>  | 8 €  |
| <b>6 couteaux</b>   | 12 € |
| <b>Accras de morue (x6), aioli doux au citron confit</b>                            | 9 €  |
| <b>3 Mini poivrons farcis à la brandade de morue</b>                                | 8 €  |
| <b>1 Bruschetta croustillante, jambon truffé &amp; copeaux de parmesan</b>          | 9 €  |
| <b>2 pièces de chorizo grillé</b>   | 9 €  |

## ENTRÉES

|  |      |
|--|------|
| <b>Tartare de melon &amp; chèvre frais, crumble salé aux noisettes</b>  | 14 € |
| Fraîcheur sucrée-salée, textures douces & croustillantes, herbes du Sud  |      |
| <b>Ceviche de thon &amp; avocat au basilic, croustillant d'herbes &amp; verveine fraîche</b>   | 16 € |
| Thon cru mariné, avocat écrasé au basilic, touche croquante & aromatique   |      |
| <b>Carpaccio de bœuf, truffe d'été &amp; glace pecorino</b>  | 17 € |
| Tendre carpaccio, éclats de truffe fraîche, quenelle glacée au pecorino  |      |
| <b>Foie gras mi-cuit, toast grillé, chutney de saison, pickles variés</b>  | 18 € |
| <b>Foie gras rôti au feu de bois, abricots &amp; muscat</b>  | 18 € |
| fruits d'été & touche liquoreuse   |      |

**Le soir, nos cuissons se font au feu de bois.  
À l'heure du déjeuner, elles sont délicatement  
saisies à la plancha.**

## PLATS

- Mini poivron farci à la caponata, oignon doux des Cévennes**  20 €
- Tartare de bœuf au couteau & os à moelle grillé au barbecue** 24 €  
Moelle grillée au feu de bois
- Foie gras rôti au feu de bois, abricots rôtis & réduction de muscat** 26 €  
Escalope de foie gras grillée au barbecue, fruits d'été & note liqueureuse

## BROCHETTES

- Brochette de halloumi & melon**  20€  
Fromage aux 3 laits (brebis, vache, chèvre)
-  **Brochette de thon rouge & dattes Medjool,** 24 €  
flambée au rhum
-  **Brochette de gambas & pastèque grillée,** 24 €  
flambée à l'ail et au piment
-  **Brochette de magret de canard & pêche de vigne,** 24 €  
flambée au romarin frais
-  **Brochette d'agneau aux épices torréfiées,** 24 €  
flambée au thym
-  **Brochette d'onglet de bœuf & prune rouge Early Queen** 26 €  
flambée au poivre sauvage

Sublimez vos brochettes avec nos sauces maison (supplément 2€) :  
**Poivre de Timut, Crème de morilles, Chimichurri du jardin**

Chaque plat s'habille de légumes de saison et s'accompagne, au gré de vos envies,  
**de frites fraîches maison ou d'un riz noir IGP de Camargue.**

Prix nets en euros, taxes et service compris.  
Nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.

# MENU Ô SAVEURS

**ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 40 €**

Profitez de l'accord mets & vins sélectionné par notre sommelier,  
pour découvrir nos vins de la région Occitanie **3 verres (12,5 cl) 16 €**

## ENTRÉES

### **Tartare de melon & chèvre frais, crumble salé aux noisettes**

Fraîcheur sucrée-salée, textures douces & croustillantes, herbes du Sud

### **Ceviche de thon & avocat au basilic, croustillant d'herbes & verveine fraîche**

Thon cru mariné, avocat écrasé au basilic, touche croquante & aromatique

## PLATS

### **Brochette de halloumi & melon**

Fromage aux 3 laits (brebis, vache, chèvre)

### **Brochette de thon rouge & datte Medjool**

### **Brochette de magret de canard & pêche de vigne**

Chaque plat s'habille de légumes de saison et s'accompagne,  
au gré de vos envies, de frites fraîches maison ou d'un riz noir IGP de Camargue.

## DESSERTS

### **À choisir lors de la prise de commande**

### **Assortiment de trois fromages affinés au lait cru de notre région**

### **Le Noir Cacao, soupir de cerise & nuage vanille**

chocolat cerise, ganache fondante et crème légère vanille

### **Ô tour de la fraise**

Macarons à la fraise, cœur coulant de confit,

Ganache montée à la vanille et à la fraise

### **Soupe de pêche, Vin de framboise**

sorbet à la verveine maison

**Ici, tout est cuisiné maison, au fil des saisons. Nos produits viennent de France, souvent d'Occitanie.**

**Et nos braises parlent le langage du Sud.**

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.



**À choisir lors de la prise de commande**

**Assortiment de trois fromages affinés au lait cru de notre région**

**Le Noir Cacao, soupir de cerise & nuage vanille**  
chocolat cerise, ganache fondante et crème légère vanille

**Ô tour de la fraise**

Macarons à la fraise, cœur coulant de confit  
Ganache montée à la vanille et à la fraise

**Soupe de pêche, Vin de framboise**

sorbet à la verveine maison

**Sorbet maison aux fruits de saison**

deux parfums au choix

**MENU ENFANT - 16 €**

**Pour les moins de 10 ans – Sirop au choix, inclus**

**PLATS**

**Brochette de halloumi & melon** 

Fromage aux 3 laits (brebis, vache, chèvre)

**Steak de poulet** croustillant, légumes du jour & frites

**Poisson pané (sans arête)**, légumes du jour & frites

**DESSERT** 

1 boule de glace artisanale au choix