



# MENU Ô SAVEURS

## ENTRÉE + PLAT + DESSERT — 42 €

Accord mets & vins régionaux  
2 verres : 12 € ; 3 verres de 12,5 cl : 16 €

### Entrées au choix

#### **Thon mi-cuit en croûte de sésame,**

Concombre, purée de radis & condiment doux abricot-poivron

#### **Carpaccio de bœuf,**

Truffe d'été, crème parmesan, citron confit & roquette

#### **Tourbillon de courgette au basilic,**

Crème d'amande douce & courgettes d'été

---

### Braises & plats au choix

#### **Seiche entière grillée au barbecue,**

Crème de pois chiche, fenouil croquant & olives noires

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

Flambée au romarin

#### **Demi-coquelet au citron confit, cuit à la braise**

#### **Risotto crémeux de courgette, basilic & amande torréfiée**

---

### Desserts au choix

#### **Assiette de trois fromages d'Occitanie**

Trio Laguiole AOP, Cantal Jeune AOP & Cabécou du Périgord

#### **Soupe de pêche au vin de framboise & sorbet verveine**

#### **Sphère chocolat noir, cerise amarena & flambage rhum**

Confit de cerise, glace amarena & nuage amaretto

#### **Citron vert trompe-l'œil façon mojito**

#### **Trio de glaces & sorbets**



## **Le soir, cuisson au feu de bois. Au déjeuner, saisie minute à la plancha.**

### **Entrées**

#### **Mini brochette de gambas flambée à l'ail et au piment — 15 €**

Fenouil croquant, crème de pois chiche & citron

#### **Moules & couteaux gratinés — 14 €**

Persillade parmesan, pistache & citron

#### **Thon mi-cuit en croûte de sésame — 16 €**

Concombre, purée de radis & condiment doux abricot-poivron

#### **Carpaccio de bœuf — 16 €**

Truffe d'été, crème parmesan, citron confit & roquette

#### **Tourbillon de courgette au basilic — 14 €**

Crème d'amande douce & courgettes d'été

#### **Os à moelle rôti à la braise — 15 €**

Fleur de sel & pain grillé

#### **Escalope de foie gras rôtie au barbecue — 17 €**

Toast grillé, chutney abricot & pickles

---

### **Braises & Plats**

#### **Brochette de magret de canard & pêche de vigne — 25 €**

Flambée au romarin

#### **Brochette d'onglet de bœuf — 30 €**

Flambée au poivre sauvage

#### **Seiche entière grillée au barbecue — 24 €**

Crème de pois chiche, fenouil croquant & olives noires

#### **Demi-coquelet mariné au citron confit, cuit à la braise — 24 €**

#### **Brochette de gambas — 26 €**

Flambée à l'ail et au piment

#### **Côtes d'agneau grillées à la braise — 32 €**

#### **Risotto crémeux de courgette, basilic & amande torréfiée — 20 €**

#### **Planche de grillades à partager — 2 personnes**

#### **Thon rouge, gambas, magret de canard & onglet de bœuf — 72 €**

**Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison**  
et, au choix, de frites fraîches maison ou de riz noir IGP de Camargue.  
Portion supplémentaire : 3 €

#### **Sauces maison — supplément 2 € / sauce**

Poivre de Timut, crème de Roquefort, chimichurri du jardin, mayonnaise maison



## DESSERTS

### À choisir lors de la prise de commande

**Citron vert trompe-l'œil façon mojito — 12 €**

**Sphère chocolat noir, cerise amarena & flambage rhum — 12 €**

Confit de cerise, glace amarena & nuage amaretto

**Soupe de pêche au vin de framboise & sorbet verveine — 12 €**

**Assiette de trois fromages d'Occitanie — 9 €**

Trio Laguiole AOP, Cantal Jeune AOP & Cabécou du Périgord

**Trio de glaces & sorbets — 9 €**

---

**MENU ENFANT — 16 €**

**Jusqu'à 10 ans**

Plat au choix + Dessert + Sirop

**PLATS AU CHOIX**

**Poulet pané, frites et légumes du jour**

**Poisson pané, frites et légumes du jour**

**Mini brochette de magret, frites et légumes du jour**

**DESSERT**

**Glace ou sorbet du moment**

**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.