ENTRÉES

Tartare de melon & chèvre frais, piment d'Espelette, croustillant de pain — 15 €

Carpaccio de gambas, pomelo rouge & marinade d'agrumes au fenouil sauvage — 17 €

Velours glacé de concombre, escalope de foie gras poêlée & touche de muscat — 18 €

Foie gras mi-cuit, toast grillé, chutney de mandarine, pickles d'oignons rouges — 22 €

PLATS

Variation végétale, coulis d'herbes et graines torréfiées — 24 €
Légumes rôtis et fondants, parfum d'herbes fraîches, croquant des graines grillées.

Retour de criée, garniture de saison et sauce du moment (Poisson frais selon l'arrivage) — 26 €

Pavé de veau en habit de noisettes, jus de garrigue à la fleur de sel de Camargue pommes Anna — 28 €

Tagliata d'onglet de bœuf, frites de patates douces, artichaut confit, sauce corsée au poivre de Timut — 28 €

DESSERTS

Assortiment de trois fromages affinés au lait cru de notre région — 12 €

Noir Cacao, Soupir de Cerise & Nuage Vanille
chocolat cerise, ganache fondante et crème légère vanille — 12 €

Ô tour de la fraise
Macarons à la fraise – cœur coulant de confit, ganache montée vanille-fraise, sorbet fraise — 12 €

Ô Tour de la Rhubarbe
Soupe froide de rhubarbe au muscat doux, éclats de rhubarbe confite, sorbet verveine maison — 12 €

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, piment d'Espelette, croustillant de pain

Carpaccio de gambas, pomelo rouge
marinade d'agrumes au fenouil sauvage

Velours glacé de concombre, escalope de foie gras poêlée &
touche de muscat

PLATS

Variation végétale, coulis d'herbes et graines torréfiées
Légumes rôtis et fondants, parfum d'herbes fraîches,
croquant des graines grillées.

Pavé de veau en habit de noisettes, jus de garrigue
à la fleur de sel de Camargue pommes Anna

Retour de criée, garniture de saison et sauce du moment
(Poisson frais selon l'arrivage)

Tagliata d'onglet de bœuf, frites de patates douces, artichaut confit,
sauce corsée au poivre de Timut

DESSERTS

À choisir lors de la prise de commande

Assortiment de trois fromages affinés au lait cru de notre région 12 €

Noir Cacao, Soupir de Cerise & Nuage Vanille 12 €
chocolat cerise, ganache fondante et crème légère vanille

Ô tour de la fraise 12 €
Macarons à la fraise – cœur coulant de confit, ganache
montée vanille-fraise, sorbet fraise

Ô Tour de la Rhubarbe 12 €
Soupe froide de rhubarbe au muscat doux, éclats de rhubarbe confite,
sorbet verveine maison

Nous transformons des produits bruts, issus de producteurs français de qualité. Ce travail a un prix, calculé au plus juste.
Merci d'avoir choisi d'être des consom'acteurs.
Nous privilégions les circuits courts et le respect du rythme des saisons. Toutes nos viandes sont élevées et abattues en France
Prix nets en euros, taxes et service compris.
Nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.

MENU ENFANT - 16 €
pour les moins de 10 ans

Sirop au choix inclus

PLATS

Variation végétale, coulis d'herbes et graines torréfiées
Légumes rôtis et fondants, parfum d'herbes fraîches,
croquant de graines grillées.

Steak de poulet croustillant,
légumes du jour, pommes noisette

Poisson pané (sans arêtes),
légumes du jour, pommes noisette

DESSERT

1 boule de glace

MENU BRISE DU MIDI

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 24,50 €

Entrée + Plat + Dessert : 28 €

Servi uniquement le midi, du mercredi au samedi, jusqu'à 13 h 00, hors jours fériés

ENTRÉES

Soupe glacée de courgettes, menthe & citron,
tartare de courgette au sel de citron

Entre terre et mer, courgette roulée & brandade en douceur.

PLATS

Suprême de volaille aux tomates rôties, jus au basilic &
galette de pommes de terre croustillantes au thym citron

Retour de criée, garniture de saison et sauce du moment
Poisson frais selon arrivage, inspiration méditerranéenne.

Variation végétale, coulis d'herbes et graines torréfiées
Légumes rôtis et fondants, parfum d'herbes fraîches,
croquant des graines grillées.

DESSERT

Abricot frais en chiffonnade,
sorbet abricot & tuile fine au sésame