

MENU ENFANT – jusqu'à 14 ans

Parce que la découverte des saveurs commence tôt, les jeunes gourmets dégustent la même cuisine que les grands, dans des portions adaptées à leur âge.

Formule Gourmandise — 16 €

Entrée + Dessert + un sirop ou Plat + Dessert

Idéal pour les plus petits appétits (jusqu'à 10 ans)

Formule Découverte — 20 €

Entrée + Plat + Dessert + un sirop

Pour les jeunes curieux qui veulent faire comme papa et maman

Entrées au choix

 Royale de champignons des sous-bois,
écume de lait fumé & éclats de châtaigne

Carpaccio de Saint-Jacques, gel aux zestes d'agrumes

Foie gras mi-cuit au sel & piment d'Espelette, sablé parmesan & poire confite

Plats au choix

Retour de criée, riz noir de Camargue & crème de soupe de poisson au safran

Boudin blanc de volaille fermière à la truffe noire,
mousseline de céleri & jus réduit

Sauté de chevreuil aux morilles, millefeuille de pommes de terre & jus corsé

 Risotto aux champignons de saison & Laguiole AOP

Desserts au choix

Assortiment de fromages affinés de notre région

Pom'Magique (pomme & caramel)

Mini Citron (crèmeux citron & sablé croustillant)

Millefeuille croustillant cacao & vanille

Les enfants sont les bienvenus à Ô Tour de la Table, dans le même esprit de sérénité que les adultes.

**Nous leur demandons simplement de rester à table durant le repas,
afin que chacun puisse profiter pleinement du moment.**

MENU Ô SAVEURS

ENTRÉE-PLAT-DESSERT AU CHOIX : 40€

Accord mets & vins – 3 verres (12,5 cl) : 16 €

Une sélection du sommelier autour des vins d'Occitanie.

ENTRÉES AU CHOIX

Carpaccio de Saint-Jacques

gel aux zestes d'agrumes & dentelle dorée aux baies roses

Foie gras mi-cuit au sel & piment d'Espelette

sablé parmesan & poire confite au Floc de Gascogne



Royale de champignons des sous-bois

écume de lait fumé & éclats de châtaigne

PLATS AU CHOIX



Risotto aux champignons de saison & Laguiole AOP

Boudin blanc de volaille fermière à la truffe noire

mousseline de céleri & jus réduit au vin blanc moelleux

Civet de chevreuil aux morilles

millefeuille de pommes de terre croustillant & jus corsé à la Cartagène

Retour de criée, riz noir de Camargue

crème de soupe de poisson au safran



DESSERTS au choix

À choisir lors de la prise de commande

Assortiment de trois fromages affinés

au lait cru de notre région

Citron d'illusion

trompe-l'œil frais et lumineux, touche d'agrumes et d'herbes

Millefeuille renversé

chocolat & amande, crème pralinée & confit de clémentine à la fleur de sel

Trompe-l'œil "Pomme d'automne",

cœur fondant caramel au beurre salé & sablé cacao

Royale de champignons des sous-bois
écume de lait fumé & éclats de châtaigne

Texture soyeuse, parfum boisé, touche fumée d'automne.

Carpaccio de Saint-Jacques

16 €

gel aux zestes d'agrumes & dentelle dorée aux baies roses

Un mariage vif et élégant où le fruit, la mer et l'épice s'accordent dans la pureté du cru.

Cuisses de grenouilles en persillade

19 €

Tendres et dorées, relevées d'ail doux et d'herbes fraîches.

Foie gras mi-cuit au sel & piment d'Espelette

21 €

sablé parmesan & poire confite au Floc de Gascogne

Alliance douce et gasconne entre foie gras fondant, sablé croustillant et poire vanillée.

Foie gras rôti, éclats de piment d'Espelette

22 €

poire confite au Floc de Gascogne

La richesse du foie gras s'unit à la douceur fruitée du Floc dans un accord suave et ensoleillé.

PLATS

Risotto aux champignons de saison & Laguiole AOP

21 €

**Boudin blanc de volaille fermière à la truffe noire,
mouseline de céleri & jus réduit au vin blanc moelleux**

24 €

Volaille moelleuse, parfum délicat de truffe, alliance douce et gourmande.

Retour de criée, riz noir de Camargue

24 €

crème de soupe de poisson au safran

Pêche du jour snackée, sauce dorée et parfumée, accent méditerranéen.

Civet de chevreuil aux morilles,

26 €

millefeuille de pommes de terre & jus corsé à la Cartagène

Gibier tendre, sauce maison à la Cartagène du pays, alliance rustique et noble.

Cuisses de grenouilles en persillade

26 €

millefeuille de pommes de terre croustillant

Tendres et dorées, relevées d'ail doux, hommage délicat à la cuisine française.

**Foie gras rôti au sel & piment d'Espelette, millefeuille de pommes de terre
croustillant & poire confite au Floc de Gascogne**

26 €

La richesse du foie gras s'unit à la douceur fruitée du Floc dans un accord suave et ensoleillé.

NOS DESSERTS MAISON

Assortiment de trois fromages affinés

10 €

Au lait cru de notre région

Citron d'illusion

10 €

Trompe-l'œil frais et lumineux, touche d'agrumes et d'herbes

Millefeuille renversé chocolat & amande, crème pralinée confit de clémentine à la fleur de sel

10 €

Croustillant et fondant, tout en légèreté

Trompe-l'œil "Pomme d'automne",

10 €

cœur fondant caramel au beurre salé & sablé cacao

Café ou thé gourmand

10 €

- Pom'Magique (pomme & caramel)
- Mini Citron (crèmeux citron & sablé croustillant)
- Millefeuille croustillant cacao & vanille



Cuisine maison réalisée à partir de produits frais