

MENU GIVRE & SAVEURS

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

Entrée + Plat + Dessert : 28 €

**Uniquement le midi du mercredi au samedi jusqu'à 13H00
et le mercredi et jeudi soir jusqu'à 19H30
Hors jours fériés**

ENTRÉES

Tartare de saumons au couteau,
fumage maison & éclat d'agrumes

ou

 Tatin d'oignons doux des Cévennes
Cabécou du Périgord, voile de miel au romarin

PLATS

 Gratin de légumes d'hiver
fricassée de champignons aux herbes

ou

Suprême de pintade rôti
gratin dauphinois & fricassée de champignons

ou

Retour de criée, riz noir de Camargue
velours de soupe de poisson au safran **(+2€)**

DESSERTS

Soufflé glacé au grand Marnier
marmelade d'orange fraîche

ou

Duo de fromages affinés régionaux

Nous transformons des produits bruts issus de producteurs français de qualité. Tout ceci 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.

Prix net en euros, taxes et service compris.

Nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.

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

Au lait cru de notre région

10 €

Citron d'illusion

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

10 €

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

Croustillant et fondant, tout en légèreté

10 €

Trompe-l'œil "Pomme d'automne",

cœur fondant caramel au beurre salé & sablé cacao

10 €

Café ou thé gourmand

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

10 €



Cuisine maison réalisée à partir de produits frais