

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.

6 couteaux gratinés, persillade de parmesan, pistache & citron	8 €
15 Moules gratinés, persillade de parmesan, pistache & citron	12 €
12 Moules/6 couteaux gratinés, persillade de parmesan, pistache & citron	18 €
Accras de morue (x6)	9 €
 Finger gourmand au chèvre	Par 3 pièces : 4 € Par 5 pièces : 6 €
 Bouchée de pur plaisir : aligot & truffe noire	Par 3 pièces : 6,50 € Par 5 pièces : 10 €
Crousti-fondant au chorizo	Par 3 pièces : 6,50 € Par 5 pièces : 10 €

Cromesquis croustillant de brandade

Radis colorés & raisin aigre-doux

14 €

Cuisses de grenouilles en persillade

14 €



Écrin de Cabécou du Périgord

aux herbes Lentilles vertes bio glacées & notes fruitées de muscat

15 €

Carpaccio de magret séché maison

Poire fondante au Noilly Prat & noix croquantes

16 €

Œuf parfait

Poêlée des bois de saison & fondue de Laguiole

16 €

Foie gras mi-cuit, toast grillé, chutney de saison, pickles variés

18 €

Foie gras rôti, figues caramélisées

réduction de balsamique au miel de garrigue

18 €

PLATS



Risotto crémeux champignons de saison & éclats de noix

22 €

Trio de piquillos farcis

Effiloché de queue de bœuf & purée fondante

24 €

Ballotine de pintade d'automne

Figues confites, marrons & patate douce

24 €

Civet d'encornets aux senteurs méditerranéennes

Légumes de saison & riz de Camargue

24 €

Cuisses de grenouilles en persillade

24 €

Foie gras rôti, figues caramélisées

réduction de balsamique au miel de garrigue

26 €

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



Écrin de Cabécou du Périgord aux herbes

Lentilles vertes bio glacées & notes fruitées de muscat

Œuf parfait

Poêlée des bois de saison & fondue de Laguiole

Carpaccio de magret séché maison

Poire fondante au Noilly Prat & noix croquantes

Cromesquis croustillant de brandade

Radis colorés & raisin aigre-doux

PLATS



Risotto crémeux

champignons de saison & éclats de noix

Trio de piquillos farcis

Effiloché de queue de bœuf & purée fondante

Ballotine de pintade d'automne

Figues confites, marrons & patate douce

Civet d'encornets aux senteurs méditerranéennes

Légumes de saison & riz de Camargue



DESSERTS

À choisir lors de la prise de commande

Assortiment de trois fromages affinés

Au lait cru de notre région

Citron d'illusion

Cœur acidulé & biscuit parfumé

Cabosse d'illusion

Poire d'automne en quatre textures & cacao

Création sucrée de saison, à découvrir avec notre équipe



DESSERTS

À choisir lors de la prise de commande

Assortiment de trois fromages affinés
au lait cru de notre région

10 €

Sorbet maison aux fruits de saison

1 parfum

2,50 €

2 parfums

5 €

Citron d'illusion

CŒUR ACIDULÉ & BISCUIT PARFUMÉ

10 €

Cabosse d'illusion

Poire d'automne en quatre textures & cacao

10 €

Création sucrée de saison, à découvrir avec notre équipe

10 €

MENU ENFANT - 16 €

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

PLATS

Steak de poulet croustillant, légumes du jour & purée

Poisson pané (sans arête), légumes du jour & purée



DESSERT

1 boule de glace au choix