

L'Ô à la bouche vous propose ...

Pour commencer ...

<i>12 huîtres de l'étang de Thau</i>	<i>16 €</i>
<i>6 huîtres de l'étang de Thau</i>	<i>9 €</i>
<i>Couteaux en persillade</i>	<i>11 €</i>
<i>Planche gourmande Ibérique</i>	<i>15 €</i>
<i>Mi-cuit de foie gras de canard maison</i>	<i>12 €</i>
<i>Poêlée de champignons de saison, mirepoix de pommes de terre et chorizo</i>	<i>13 €</i>
<i>Médailлон de boudin noir de Galabart, pommes et endives braisées</i>	<i>11 €</i>
<i>Velouté de petits pois et sa déclinaison de haricots</i>	<i>12 €</i>

Pour continuer ...

Côté Mer

<i>Filet de loup cuit sur peau, sel d'agrumes</i>	<i>21 €</i>
<i>Dos de cabillaud rôti accompagné de ses épinards, pignons de pin et lard</i>	<i>19 €</i>
<i>Rouille d'encornets à la Sétoise</i>	<i>17 €</i>
<i>Duo de Gambas et Saint Jacques</i>	<i>25 €</i>

Côté Terre

<i>Filet de canette, réduction au poivre</i>	19 €
<i>Pièce de bœuf, crème de pélardon des Cévennes</i>	17 €
<i>Côte de cochon de montagne, jus aux truffes</i>	22 €
<i>Ris de veau et ses champignons</i>	24 €

Pour terminer ...

Côté salé

<i>Ardoise de fromages affinés, 3 pièces</i>	9 €
--	-----

Côté sucré

<i>Le moelleux au chocolat noir de l'Ô à la bouche</i>	8 €
<i>Biscuit noisette, mousse pralinée et sa fraîcheur acidulée</i>	8 €
<i>Variation autour des agrumes</i>	8 €
<i>Rouleau de printemps aux fruits de saison et son coulis au chocolat</i>	8 €
<i>Café ou thé gourmand</i>	9 €