

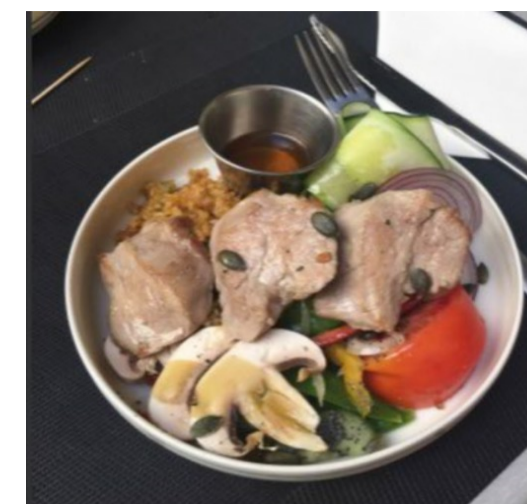
Les céramiques gourmandes de l'Angélus

Les céramiques sont des plats, les intitulés ci-dessous représentent une céramique.
Nous privilégions les producteurs locaux, tout est absolument frais et fait maison.



1 Céramique: 9 euros*
2 céramiques: 18 euros*
3 céramiques: 25 euros*
4 céramiques: 28 euros *

*(prix par personne)



Céramiques Vegan

- Salade de poivrons cuits à l'ail et coriandre.
- Le taboulé de quinoa à la menthe fraîche.
- Les algues Wakame (100g) à la mangue, coulis de betterave.

Céramiques Végétariennes

- La salade de Cabécou doré au miel et noix
- La soupe du moment au piment d'Espelette et sablé au vieux Rodez
- Le crumble de légumes à la noisette.
- L'oeuf parfait et lentilles beluga.
- Les concombres au fromage blanc et pistaches.

Céramiques Carnivores

- Le filet mignon de montagne basse température (160g) , boulgour au saté et légumes confits, sauce miel et gingembre.
- Le tiradito de bœuf Aubrac (75g) au saké, coleslaw aux condiments et crémeux d'avocats.
- La ballotine de poulet jaune (200g) à la crevette et chorizo, boulgour au saté et légumes confits, bisque à l'orange.
- Escalope de veau fermier d'Aveyron émincé et grillé (115g) , boulgour au saté et légumes confits, sauce vanille.
- Filets et cuisses de cailles rôtis, boulgour au saté et légumes confits, jus aux 4 épices.

Céramiques de la mer

- 6 Huîtres du bassin de Thau, vinaigre d'échalottes, beurre demi sel .
- Velouté de moules à la noix de coco, croûtons.
- Le saumon en cuisson lente (140g) , risotto du moment et légumes confits, bouillon à la citronnelle.
- Le tartare de poisson d'arrivage (75g) aux baies de Sancho, coleslaw aux condiments, sauce fromage blanc.
- La truite en gravlax (150g), coleslaw aux condiments, brousse de brebis, fruit de la passion.

Céramiques de charcuteries

- Le jambon de Pays, la saucisse sèche et le pâté de l'Aveyron, beurre, cornichons et salade.

Céramiques de fromages

- Roquefort, Tome de vache et Laguiole, beurre et salade.

Céramiques sucrées

- La verrine biscuit et sauce chocolat noir, mousse à la fève Tonka et poudre sablé.
- La fameuse tartelette citron au safran.
- La verrine dacquoise amande, crème Combawa et fruit de saison.
- Le gaspacho ananas gingembre et son financier.
- Le café ou thé gourmand de l'Angélus.