



Les céramiques gourmandes de l'Angélus



Composez votre menu comme vous le désirez, dans l'ordre qui vous fait plaisir et suivant votre appétit en fonction des plats ci-dessous

(Ex : vous pouvez choisir une viande + 2 desserts ou 1 viande + 2 poissons pour 28 euros)

Nous privilégions les producteurs locaux, tout est absolument frais et fait maison.

1 plat: A l'unité*

2 plats: 22 euros*

3 plats: 28 euros*

4 plats: 35 euros *

*(prix par personne)

Le plat signature du chef Romain Bontemps : 24 euros

Tiradito de bœuf Aubrac au saké, pomme de terre fondantes, coleslaw aux condiments et crémeux d'avocat.

Suggestion du moment : 23 euros

Filet de poisson frais d'arrivage, risotto au saté



Vegan et végétariens

(A l'unité 13 euros)



- Le boulgour au saté, houmous, concombre à la menthe et pamplemousse, amandes torréfiées. (Vegan)
 - La soupe du moment au piment d'Espelette, dés de feta, part de cake aux olives toastées.
- Le Céleri et granny smith en rémoulade au curcuma, tomates séchées et poudre au Vieux Rodez.
 - L'oeuf parfait, lentilles beluga et crumble noisette.



Carnivores

(A l'unité 15 euros)



- La ballotine de poulet jaune et farcie aux shitakés, bouillon à la cardamome.*
- Le demi magret de canard à la plancha, sauce au poivre du Sichuan.*
- Les côtelettes d'agneau grillées de l'Aveyron et jus au 4 épices.*
 - L'assortiment des trois viandes, sauce mayonnaise.*

*(Accompagnements : Trio de Quinoa et légumes des Jardins de Costebelle)



La marée

(A l'unité 14 euros)



- Les 8 Huîtres du bassin de Thau, vinaigre d'échalottes, beurre demi sel .
- Les moules à la bière, pomme de terre fondantes et croutons de pain d'épices.
- Le pavé saumon en cuisson lente aux baies de Sansho et risotto à la citronnelle et légumes des Jardins de Costebelle.
 - La truite en gravlax, algues wakame, brousse de brebis, fruit de la passion.



Charcuterie

(A l'unité 9 euros)



- L'assiette de charcuterie fine du moment.



Fromages

(A l'unité 9 euros)



- 3 sortes de fromage du moment, beurre et salade.



Sucrés

(A l'unité 9 euros)



- Le macaron au chocolat blanc et combawa, fruit de saison et noix de pécan.
 - La fameuse tartelette citron au safran et crème pralinée.
- La terrine fondante au chocolat, crème anglaise à la fève de tonka et langue de chat.
- La Panna cotta à la noix de coco, nage ananas et gingembre, cookie au chocolat au lait.