



# Les Céramiques gourmandes de l'Angélus



*Nous privilégions les producteurs locaux à circuit court, tout est absolument frais et fait maison.*

## Menus

**Entrée + plat ou Plat + Dessert ..... 25 euros\***

**Entrée + Plat + Dessert .....29 euros\***

*\*(prix par personne)*

**Le plat signature du chef Romain Bontemps (Hors menu): ..... 28 €**

**Tiradito** : Filet de bœuf bio d' Aubrac mariné (150g) « qualité extra », millefeuille de pomme de terre au saté, coleslaw aux condiments et crémeux d'avocat.

## Suggestions (hors menu):

**Filets de daurade Royale** (250/280g) fraîche grillés au saté, risotto à la citronnelle et sauce fromage blanc aux herbes fraîches. ....**26 €**

**Saumon** (150g) en cuisson lente aux baies de Sancho, risotto à la citronnelle et sauce fromage blanc aux herbes fraîches..... **19 €**



## Entrées 11 euros



- La soupe du moment au piment d'Espelette. (Vegan)
- Le céleri et granny Smith en rémoulade au curcuma, tomates séchées et poudre au Vieux Rodez.
- L'oeuf parfait, lentilles beluga et crumble noisette.
- Les 6 huîtres N°3 du bassin de Thau, vinaigre d'échalottes, beurre demi sel.
- La truite d'Ardèche en gravlax, algues wakamé marinées, brousse de brebis et fruit de la passion.
- Les moules à la bière, pomme de terre fondante et poudre aux épices.



## Plats 18 euros



- Le boulgour au saté, houmous, concombre à la menthe et fruits de saison, amandes torréfiées. (Vegan)
- La seiche grillée au saté, risotto à la citronnelle et sauce fromage blanc aux herbes fraîches.
- La ballotine de poulet jaune farcie aux shitakés, trio de quinoa et légumes du jour, jus de basilic.
- Le filet mignon en basse température, boulgour et légumes du jour, réduction au miel.
- Le demi magret de canard à la plancha, mousseline de patate douce à l'orange et sauce vierge au citron confit.
- Les côtelettes d'agneau grillées de l'Aveyron, fine semoule, légumes du jour et sauce tartare.

## Desserts 9 euros

- La salade de fruits de saison au combawa. (Vegan)
- Le macaron à la mousse chocolat blanc et vanille, coulis au caramel demi sel.
- La fameuse tartelette citron au safran et crème pralinée.
- La terrine fondante au chocolat noir, crème anglaise à la fève tonka et langue de chat.
- La panna cotta à la noix de coco, nage ananas et gingembre, cookie au chocolat au lait.
- Le fromage : Saint Marcellin IGP (80g) au lait cru de vaches.



### Quelques uns de nos partenaires

**Pain bio** : Jean Marie Xiména, Paysan boulanger à Roujan, du champ de blé au four à bois pour finir dans la corbeille de l'Angélus.

**Boeuf d'Aubrac bio et cotelettes d'agneau** : Eleveurs à Cassagne Begohnes (12120), Fred et Titi travaillent en circuit court, de l'élevage à votre assiette. « qualité extra ».

**Huîtres** : Producteur au bassin de Thau, Patrice Bréseghele, un néo ostréiculteur passionné qui régale les assiettes de l'Angélus.

**Vins** : Nos amis Benjamin et Laura de la Cave de la Capilla à Montpellier savent vous dénicher les vigneron passionnés pour remplir vos verres de breuvages subtils et étonnants.