MENU MIDI

LUNCH MENU

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 36E

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT 29E

AVEC UN VERRE DE VIN ROUGE +4E

ENTRÉE

CRÈME DE CÉLERI ET PANAIS, CROUSTILLANT DE PARMESAN ET MOULES BOUCHOTS

CELERY AND PARSNIP CREAM, PARMESAN CRISP AND BOUCHOT MUSSELS

PLAT

FILET MIGNON DE COCHON RÔTI, POLENTA CRÉMEUSE, LÉGUMES GRILLÉS ET JUS RÉDUIT À LA FARIGOULE

ROASTED PORK TENDERLOIN, CREAMY POLENTA, GRILLED VEGETABLES AND REDUCED THYME LIQUEUR JUS

DESSERT

RIZ AU LAIT CRÉMEUX, CARAMEL BEURRE SALÉ ET SABLÉ BRETON

CREAMY RICE PUDDING, SALTED BUTTER CARAMEL AND BRETON SHORTBREAD

omma
Restaurant

MENU 58 €

UNIQUEMENT LE SOIR

CHOISISSEZ

1 ENTRÉE

1 PLAT

1 DESSERT OU FROMAGE



CANAPÉS

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

PLAT

FROMAGE

SUPP. + 16 EUR

DESSERT

MENU ENFANT

22 EUROS

POISSON OU VIANDE
LÉGUMES DE SAISON

\+ SIROP + 1 BOULE DE GLACE

Entrées

LE POIREAU — €18

POIREAUX BRÛLÉS, CONDIMENT PERSIL ET JAMBON IBÉRIQUE, ÉCLATS DE CACAHUÈTES, TARTELETTE FONDANTE AUX POIREAUX ET CHLOROPHYLLE ACIDULÉE

BURNT LEEKS, PARSLEY AND IBERIAN HAM CONDIMENT, CRUSHED PEANUTS, FONDANT LEEK TARTLET AND TANGY CHLOROPHYLL

TARTELETTE AUTOMNALE — €18

COURGES DE ROUSSILLON RÔTIES, CRÉMEUX DE FROMAGE FRAIS AU POIVRE DE SARAWAK, PICKLES DE BUTTERNUT ET CRÈME DE POTIMARRON AUX ÉPICES

AUTUMN TARTLET, ROASTED ROUSSILLON SQUASH, SARAWAK PEPPER FRESH CHEESE, PICKLED BUTTERNUT SQUASH AND SPICED HOKKAIDO PUMPKIN CREAM

LA PÊCHE DU JOUR — €19

CALAMAR SNACKÉ ET CROUSTILLANT, CRÈME DE MAÏS AU RHUM, MAÏS GRILLÉ RAFRAICHI A LA CORIANDRE, CITRON VERT ET POP CORN

SQUID GRILLED AND CRISPY, CORN CREAM PERFUMED WITH RHUM, GRILLED CORN WITH CORIANDER, LIME AND POP CORN

omma
Restaurant

Plats

POISSON DU MOMENT — €34

POMME DARPHIN CROUSTILLANTE AU PARFUM DE SAFRAN, ESPUMA CHORON, SALADETTE DE FENOUIL ET SOUPE DE POISSON DE ROCHE

FISH OF THE DAY, CRISPY DARPHIN POTATO WITH SAFFRON, CHORON ESPUMA, FENNEL SALAD AND ROCKFISH SOUP

LE BOEUF DE GORDES — €34

EN DEUX FAÇONS, GRILLÉ ET EN RAVIOLE, CRÈME DE CHAMPIGNONS AU VIN JAUNE, DÉCLINAISON DE CHAMPIGNONS SAUTÉS, CROÛTONS AU BEURRE ET BOUILLON RAFRAÎCHI AUX HERBES

GORDES BEEF PREPARED TWO WAYS: GRILLED AND IN A RAVIOLI, WITH A YELLOW WINE MUSHROOM CREAM, AN ASSORTMENT OF SAUTÉED MUSHROOMS, BUTTER CROUTONS AND A CHILLED HERB BROTH

LE COCHON DU VENTOUX — €33

GRILLÉ ET EN CROMESQUIS, CRÈME DE CÉLERI, PANAIS CONFIT AU CAFÉ ET COING FONDANT

VENTOUX PORK, GRILLED AND SERVED IN A CRISPY CROMESQUIS, CELERY PURÉE, COFFEE-GLAZED PARSNIP AND FONDANT QUINCE

omma
Restaurant

Desserts

LE CHOCOLAT — €14

TARTE AU CHOCOLAT 70%, MOUSSE LÉGÈRE À LA FÈVE TONKA ET CRÈME GLACÉE VANILLE

70% DARK CHOCOLATE TART, LIGHT TONKA BEAN MOUSSE AND VANILLA ICE CREAM

LE MILLE-FEUILLE — €12

CRÈME LÉGÈRE AU MIEL, CROUSTILLANT DE FEUILLANTINE, GEL À LA LAVANDE, AMANDES ET SORBET CITRON VERT

MILLE-FEUILLE, LIGHT HONEY CREAM, FEUILLETINE CRISP, LAVENDER GEL, ALMONDS AND LIME SORBET

LA POMME — €12

COMME UNE TATIN, CROUSTILLANT DE FEUILLE DE BRIQUE, CARAMEL CRÉMEUX, CRÈME CRUE, COULIS ACIDULÉ AU THYM ET SOBACHA

APPLE PREPARED LIKE A TARTE TATIN, CRISPY BRICK PASTRY, CREAMY CARAMEL, FRESH CREAM, TANGY THYME COULIS AND SOBACHA

LE PLATEAU DE FROMAGES — €16

AVEC UN VERRE DE MAURY MAS AMIEL 1999 + 14E (12CL)

omma
Restaurant