

L e s N O R I A S

Menu du Jour



*Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts ... et frais.
Tous nos plats sont « faits maison »*



Entrée

Suivant marché du jour et des envies du Chef

Se renseigner auprès des Norias



Plat

Suivant marché du jour et des envies du Chef

Se renseigner auprès des Norias



Dessert

Suivant marché du jour et des envies du Chef

Se renseigner auprès des Norias

☉ Menu du Jour : Entrée, Plat, Dessert (25€)

☉ Menu Galopin (enfant -10ans) : -50%

Cocktail
Le ChamCham !! (9€)
Champagne / Gin / Citron /
Sucre de cannes / Framboise

L e s N O R I A S

Menu de Printemps



*Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts ... et frais.
Tous nos plats sont « faits maison »*

Mise en bouche



Entrées

Foie gras de canard aux pointes d'asperges, pain d'épice perdu et
compotée de poires au massalé

ou

Ballotine de filet de rouget aux petits légumes,
crème fouettée au curcuma et saladine

ou

Salade verte aux pointes d'asperges, fraises gariguettes,
lanières de magret fumé et dés de pèlardon



Poissons

Médailon de queue de lotte rôti, sauce aux pleurotes
et légumes de saison sautés

ou

Pavé de thon, jus de viande au vin rouge avec sa bohémienne



Viandes

Tranche de gigot d'agneau poêlé, jus au miel et thym, pommes de terre sautées

ou

Tartare de veau de l'Aubrac à la cévenole, oignon doux, noix, cornichons, pomme, pélarдон, moutarde, et assiette de pointes d'asperges vertes gratinées



Fromages

Le chariot des fromages de France affinés



Desserts

Dôme au chocolat noir, cœur au caramel fleur de sel,

glace banane marbré chocolat

ou

Soufflé glacé au tiramisu et son financier au café

ou

Pana cotta au tartare de fraises et sorbet fraise basilic



- ⦿ Menu Pouce : Mise en bouche, Plat, Dessert (30€)
- ⦿ Menu Bock : Mise en bouche, Entrée, Plat (35€)
- ⦿ Menu Jéroboam : Mise en bouche, Entrée, Plat, Dessert (42€)
- ⦿ Menu Salmanasar : Mise en bouche, Entrée, Plat, Fromage, Dessert (48€)
- ⦿ Menu Nabuchodonosor : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viande, Dessert (65€)
- ⦿ Menu Souverain : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viande, Fromage, Dessert (71€)
- ⦿ Menu Galopin (enfant -10ans) : -50%

🍷 Suggestions de vins 🍷

ENTREES

Avec le Foie Gras

Muscat St jean de Minervois Domaine Sacré cœur cuvée Kevin (au verre ou à la bouteille)
VDP d'Oc - Domaine de la Balmière (au verre ou à la bouteille)

Avec la Salade

Coteaux du Languedoc blanc : Mas de Brunet (à la bouteille)
Sauvignon : Domaine Guitard - Cuvée Clausade - VDP d'OC (à la bouteille)
Viognier : Domaine de la Devèze - VDP d'Oc (à la bouteille)

Avec la ballotine

Pinot Noir Rouge : Domaine de Bachellery (à la bouteille)

POISSONS / CRUSTACES

Avec la lotte

Pic Saint-Loup rosé : Le rosé d'André Clos des Augustins (à la bouteille)
Pic Saint-Loup rosé : Château de Lancyre (à la bouteille)

Avec le thon

Merlot : Domaine Guitard – Cuvée Pouzillac – VDP d'Oc (à la bouteille)
Pinot Noir Rouge : Domaine de Bachellery – VDP d'Oc

VIANDES / VOLAILLE

Avec le tartare de veau

Cabernet sauvignon : Domaine de la Devèze - VDP d'Oc (à la bouteille)
Merlot : Domaine Guitard – Cuvée Pouzillac – VDP d'Oc (à la bouteille)
Grés de Montpellier - Clos Sorian (au verre ou à la bouteille)

Avec l'agneau

Corbières : Château La voulte Gasparet – Cuvée Romain Pauc (à la bouteille)
Côtes Roussillon village : Domaine de la Balmière - Latour de France (à la bouteille)
Faugères : Château Grézan (à la bouteille)
Coteaux du Languedoc : Pic Saint Loup – Clos des Augustins – Sourire d'Odile (à la bouteille)
Coteaux du Languedoc : Domaine de la Devèze Terrasses du Larzac "Les reynets" (à la bouteille)



Toute l'équipe des Norias

Jérémie Reboul *Chef de Cuisine*

Céline Rous *Second de Cuisine*

Julie Baron *Chef de Rang*

Nicole Hilaire *Entretien*

Germaine Bourdin *Entretien*

Nathalie & Blaise

Vous souhaitez un bon appétit

