

RESTAURANT O'33

ENTRÉES

Gaspacho du moment et sorbet artisanal

Trilogie de charcuterie :

Terrine catalane, chorizo ibérique, speck, salade et condiments

Tartare de Saint Jacques aux aromates, salade (+3.00 €)

Salade estivale : roquette, tomates fraîches et confites, concombre, radis, endives, olives, œufs dur et parmesan

PLATS

Côte de veau fermier de l'Aveyron sauce oignons confits, frites, salade (+7.00 €)

Filet de poisson selon arrivage, riz Basmati aux légumes et paprika fumé, aïoli au curry vert

1/2 magret de canard IGP Sud Ouest, polenta croustillante au parmesan, jus à l'ail et romarin du jardin

Carpaccio de bœuf charolais aux condiments et roquette, toast de chèvre rôti au miel et frites

Linguine aux olives et pétales de parmesan

DESSERTS

Assiette de 3 fromages affinés

Moelleux au chocolat noir et sa glace artisanale

Crème brûlée aux noix et à la vanille Bourbon

Coupe glacée des Tilleuls : glace artisanale vanille, chocolat noir et pistache, chantilly, amandes effilées, sauce caramel beurre salé. (non-modifiable)