

RESTAURANT O 33

ENTRÉES

Velouté de champignons et chips de lard fumé

Salade et crottin de chèvre pané et speck

Cassolette d'oignons confits et gratinés, toast

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

PLATS

Faux-filet de bœuf sauce au parfum des garrigues, frites

Filet de poisson selon l'arrivage, riz Basmati aux légumes façon thaï, aïoli au citron vert

Cuisse de confit de canard grillé, purée de pommes de terre, jus au thym

Sauté de porc vigneron aux olives, semoule aux légumes, jus réduit

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

DESSERTS

Assiette de 3 fromages affinés

Moelleux au chocolat noir et sa glace artisanale

Crème brûlée aux marrons

Tarte fine d'ananas façon tatin, caramel beurre salé et glace rhum raisin