

RESTAURANT O'33

ENTRÉES

Gaspacho du soleil et sorbet artisanal tomate basilic

Assiette de charcuterie et salade :
terrines à la Catalane, lomo ibérique et speck

Samossas de confit de canard à la coriandre et pistache, saladine

Tataki de thon pané au sésame toréfié, sauce aigre douce (+3.00 €)

PLATS

Côte de veau fermier de l'Aveyron sauce au poivre vert, frites, salade (+7.00 €)

Filet de daurade royale, duo de riz aux petits légumes et
aïoli au piment d'Espelette

Filet de canette française, ratatouille et jus à l'ail noir

Linguine au bleu d'Auvergne et lomo ibérique* (18.50 €)

DESSERTS

Assiette de 3 fromages affinés

Moelleux au chocolat noir extra bitter, glace artisanale vanille

Soupe de fraise rafraîchie à la menthe, sorbet artisanal citron vert

Omelette façon norvégienne flambée au rhum ambré 3 Rivières (+ 3.00 €)

*possible version veggie