

# RESTAURANT O'33

## ENTRÉES

Gaspacho du moment et sorbet artisanal

Salade de filets de cailles flambés et boulgour aux condiments et huile de sésame

Tartare de Saint Jacques aux aromates, salade (+2.00 €)

Entrée du jour

## PLATS

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

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

Sauté d'agneau aux abricot et amandes, semoule au beurre de cumin

Plat du jour

Linguine au 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 vanille Bourbon

Dessert du jour