

# RESTAURANT O'33

## ENTRÉES

Gaspacho de betteraves au vinaigre balsamique et sa glace au chèvre

Tartare de melon au muscat de St Jean-de-Minervois et bresaola della Valtellina IGP (bœuf séché)

Salade estivale : roquette, tomates fraîches et confites, concombre, pickles, radis, endives, olives, melon et feta

Ceviche de saint-jacques aux aromates, salade (+3.50 €)

## PLATS

Faux-filet de bœuf, sauce au poivre mignonnette, frites (FR)

Filet de saint-pierre, riz basmati au curcuma et petits légumes, aioli ciboulette (+3.50 €)

Wok terre et mer : farfalle, légumes, petites seiches et chorizo ibérique

Filet de canette de barbarie (fr), écrasé de patate douce au thym, jus au parfum de la garrigue

Carpaccio de bœuf français aux condiments et roquette, cromesquis au parmesan et frites

Salade estivale XXL

## DESSERTS

Assiette de 3 fromages affinés A.O.P.

Moelleux au chocolat noir et sa glace à la cacahuète

Crème brûlée au miel et au romarin

Soupe de fraises rafraîchie à la menthe et sorbet citron vert

Coupe glacée des Tilleuls : glace artisanale vanille Bourbon, passion hibiscus et banane, sésame noir, chantilly et amandes effilées