RESTAURANT O 33

ENTRÉES

Velouté de patate douce au curry vert et lait de coco

Cassolette océane gratinée, parfumée au curcuma et à la crème de badiane

Terrine de canard au magret fumé (fr), bouquet de saladine

PLATS

Filet de daurade royale au piment d'Espelette, riz basmati aux légumes, aiolï

Faux-filet de bœuf (fr), frites et sauce onctueuse au roquefort

Cuisse de confit de canard, semoule fine aux raisins secs et jus au thym

DESSERTS

Sélection de trois fromages affinés AOP

Crème brûlée ambrée au rhum et pointe de vanille Bourbon

Moelleux au chocolat noir intense et éclats de noix, glace artisanale au café