RESTAURANT O 33

ENTRÉES

Velouté de patate douce au curry vert et lait de coco
Cream of sweet potato soup with green curry and coconut milk
Cassolette océane gratinée, parfumée au curcuma et à la crème de badiane
Seafood casserole, flavoured with turmeric and star anise cream
Terrine de canard au magret fumé (fr), bouquet de saladine
Duck terrine with smoked duck breast, served with a small mixed salad

PLATS

Filet de daurade royale au piment d'Espelette, riz basmati aux légumes, aiolï
Sea bream fillet with Espelette pepper, basmati rice with vegetables, aioli
Faux-filet de bœuf (fr), frites et sauce onctueuse au roquefort
Beef sirloin, chips and a creamy Roquefort sauce
Cuisse de confit de canard, semoule fine aux raisins secs et jus au thym

DESSERTS

Sélection de trois fromages affinés AOP
A selection of three matured PDO cheeses
Crème brûlée ambrée au rhum et pointe de vanille Bourbon
Amber-coloured crème brûlée with rum and a hint of Bourbon vanilla
Moelleux au chocolat noir intense et éclats de noix, glace artisanale au café
Intense dark chocolate cake with walnut pieces, complemented by homemade coffee ice cream