

# ENTRÉES GOURMANDES

## **TRILOGIE DE FOIE GRAS 22€**

En mi-cuit / En crémeux / En poêlé

## **CARPACCIO DE LA MER 17€**

Mayonnaise à l'huile de noisette / Huile d'oseille / Sel noir / Poivre de timut

## **VELOUTÉ DE SAISON 16€**

Copeaux de truffes fraîches / Épices d'ailleurs «*Olivier Roellinger*»

## **« PASTASOTTO » 16€**

Comme un risotto / Champignons du moment / Pesto de basilic / Tomates confites



Ô REV

# TERRE & MER

## **PÊCHE DU JOUR 29€**

Tagliatelles de courgettes / Fleur de courgette en tempura / Mayonnaise au yuzu

## **MI-CUIT DE CORYPHÈNE 28€**

Gnocchetti / Condiment poivrons grillés / Emulsion yuzu / Jeunes pousses / Câpres

## **« COCHONAILLE SUR LES FLOTS » 32€**

Filet de cochon / Palourdes / Langoutines / Jus terre et mer  
Purée de pommes de terre à l'huile d'olive

## **QUASI DE VEAU 28€**

Cuisson basse température / Jus de veau «Saltimbocca»/ Rigatonis gratinés au vieux parmesan



Ô REV

# PARCE QUE SUCRÉ N'EST PAS PÉCHÉ

SCANDAL 12€

PROPOSITION INDÉCENTE 12€

Ô REV 11€

L'ASSIETTE DU FROMAGER 12€

Chef de cuisine  
Pierre Petit

