

ENTRÉES GOURMANDES

FOIE GRAS MI-CUIT MAISON 20€

Confit d'oignons au thym / Pain d'épices maison

RAVIOLE DE BŒUF CONFIT 16€

Émulsion vigneronne / Échalote confite

SAUMON GRAVLAX 16€

Crumble parmesan basilic / Raviole végétale radis blanc pamplemousse

TATAKI DE BŒUF (BLONDE DE GALICE) 18€

Vinaigrette jus de viande noix coriandre / Tagliatelle de Courgettes



Ô REV

TERRE & MER

FILET DE BAR À LA PLANCHA 29€

Fricassée de fèves / Tomate confite échalote / Mozzarella
Jus de coquillage au sumac de Turquie

LONGE DE VEAU (BASSE TEMPÉRATURE) 28€

Sauce Foyot / Raviole coulante Comté pommes de terre / Crémeux et fricassée de petits pois

GAMBAS RÔTIE À L'HUILE DE CRUSTACÉ 34€

Bisque gingembre / Crème patate douce fève de Tonka
Asperges croquantes et croustillantes



Chef
CHAKIB ELAROUSSI

MENU Ô RÊV

49€

RAVIOLE DE BŒUF CONFIT

Émulsion vigneronne / Échalote confite

OU

SAUMON GRAVLAX

Crumble parmesan basilic / Raviole végétale radis blanc pamplemousse

OU

FOIE GRAS MI-CUIT MAISON

Confit d'oignons au thym / Pain d'épices maison

(supplément foie gras 2€)

~~~~~

## FILET DE BAR À LA PLANCHA

Fricassée de fèves / Tomate confite échalote / Mozzarella

Jus de coquillage au sumac de Turquie

OU

## LONGE DE VEAU (BASSE TEMPÉRATURE)

Sauce Foyot / Raviole coulante Comté pommes de terre / Crémeux et fricassée de petits pois

~~~~~

AMOUR

OU

DÉSIR

OU

Ô REV

OU

ASSIETTE DE FROMAGER

Chef
CHAKIB ELAROUSSI

PARCE QUE SUCRÉ N'EST PAS PÉCHÉ

AMOUR 12€

DÉSIR 12€

Ô REV 11€

ASSIETTE DU FROMAGER 12€



Ô REV