

# ENTRÉES GOURMANDES

FOIE GRAS MAISON MI-CUIT AU NATUREL, GRIOTTINES & AIL NOIR	20€
DANS LE POULAILLER ŒUF CROUSTILLANT «BIO», TOBIKO, CRÈMEUX DE CÈPES & CHAMPIGNONS	17€
POULPE RÔTI AU SAFRAN, LÉGUMES FAÇON TAJINE, CONFETTIS DE NORI, OLIVES KALAMATA	16€



**Kaviari**  
PARIS

**KAVIARI**

CAVIAR OSCIÈTRE PRESTIGE 30g	69€
CAVIAR OSCIÈTRE PRESTIGE 50g (saveurs subtiles & marines, belle longueur de noisettes d'une extrême finesse)	115€

CHEF DE CUISINE  
LIONEL FIASCHETTI

## TERRE & OCÉAN

TURBOT CUIT SUR ARÊTE, DÉCLINAISON DE PANAIS, FUMET CRÉMÉ Ô POMELO	27€
NOIX DE ST JACQUES SNACKÉES, ARTICHAUTS DE JÉRUSALEM EN BARIGOULE, ÉCUME IODÉE	30€
PERLES DE SEMOULE EN RISOTTO À LA COURGE ET CHÂTAIGNE À LA TRUFFE	24€
QUASI DE VEAU AU SATÉ, CAROTTES & CÉLERI RÔTIS, NEM DE LANGOUSTINE ET KUMQUAT CONFIT	25€
PALERON DE BŒUF DE SALERS BRAISÉ, PETITES RATTES, PURÉE DE MARRON, PÉTALES DE TRUFFE	26€



# PARCE QUE SUCRÉ N'EST PAS PÉCHÉ

EXOTIC	10€
Ô REV N°5	10€
LE DÉSIR	11€
SCANDAL	11€
CAFÉ MIGNON	10€
THÉ MIGNON	12€





# MENU Ô RÊV

48€

FOIE GRAS MI-CUIT AU NATUREL, GRIOTTINES & AIL NOIR  
OU  
DANS LE POULAILLER ŒUF CROUSTILLANT «BIO», TOBIKO,  
CRÈMEUX DE CÈPES & CHAMPIGNONS

~~~~~

QUASI DE VEAU AU SATÉ, CAROTTES & CÉLERI RÔTIS,  
NEM DE LANGOUSTINE ET KUMQUAT CONFIT  
OU  
TURBOT CUIT SUR ARÊTE, DÉCLINAISON DE PANAIS,  
FUMET CRÉMÉ Ô POMELO  
OU  
PERLES DE SEMOULE EN RISOTTO  
À LA COURGE ET CHÂTAIGNE À LA TRUFFE

~~~~~

EXOTIC  
OU  
Ô RÊV N°5

*un Supplément de 3€ sera appliqué pour le choix d'un autre dessert.*