

ENTRÉES GOURMANDES

ŒUF BIO PARFAIT, CRÉMEUX DE CHAMPIGNONS, TUILE PARMESAN 15€
Organic egg parfait, mushroom velouté, parmesan tile

ARANCINI LÉGUMES DU MOMENT, CHÈVRE, SAUCE ROMESCO 16€
Arancini vegetable and goat rice balls with romesco sauce

TARTARE DE POISSON SELON ARRIVAGE 17€
Fish tartare

BISQUE DE CRUSTACÉS, GAMBAS 18€
King prawn bisque



TERRE & MER

FILET DE LOUP SNACKÉ, LÉGUMES DE SAISON, ÉCUME CITRONNÉE 28€

Grilled sea bass fillet, seasonal vegetables, lemon foam

RISOTTO GAMBAS, BISQUE DE CRUSTACÉS 26€

Prawn risotto with shellfish bisque

FILET DE BŒUF, PURÉE DE PDT, POUSSE D'ÉPINARD, JUS DE VIANDE AU THYM 35€

Beef tenderloin, potato purée, baby spinach, gravy with thyme
(Origine France)

TENTACULE DE POULPE GRILLÉE, FRITES DE POLENTA, SAUCE ROMESCO 34€

Griddled octopus, polenta fries, romesco sauce



Ô REV

PARCE QUE SUCRÉ N'EST PAS PÉCHÉ

AMOUR 12€

DÉSIR 10€

Ô REV 10€



Ô REV

MENU Ô RÊV

48€

ŒUF BIO PARFAIT, CRÉMEUX DE CHAMPIGNONS, TUILE PARMESAN

Organic egg parfait, mushroom velouté, parmesan tile

OU

ARANCINI LÉGUMES DU MOMENT, CHÈVRE, SAUCE ROMESCO

Arancini vegetable and goat rice balls with romesco sauce

OU

TARTARE DE POISSON SELON ARRIVAGE

Fish tartare

~~~~~

## FILET DE LOUP SNACKÉ, LÉGUMES DE SAISON, ÉCUME CITRONNÉE

Grilled sea bass fillet, seasonal vegetables, lemon foam

OU

## RISOTTO GAMBAS, BISQUE DE CRUSTACÉS

Prawn risotto with shellfish bisque

OU

## FILET DE BŒUF, PURÉE DE PDT, POUSSE D'ÉPINARD, JUS DE VIANDE AU THYM

Beef tenderloin, potato purée, baby spinach, gravy with thyme

(Origine France)

(supplément 3€)

~~~~~

DÉSIR

OU

Ô REV

OU

AMOUR

(supplément 2€)

Chef
CARLOS NUNEZ