

# ENTRÉES GOURMANDES

**FOIE GRAS MI-CUIT MAISON 22€** (IGP Sud-Ouest)  
Chutney oignons cassis

**QUEUES DE GAMBAS CROUSTILLANTES 21€**  
Sauce rouge baiser / Wakamé

**TARTARE DE POISSON 18€**  
Agrume combawa / Ciboulette / Cébette

**TARTE FINE LÉGUMES DU SOLEIL CONFITS BURRATA CRÉMEUSE 19€**



# TERRE & MER

## **FILET DE MAIGRE SNACKÉ 30€**

Risotto de langues d'oiseaux / Suc des carcasses

## **TATAKI DE THON 31€**

Artichaut barigoule / Wakamé Ponzu

## **RAVIOLES DE GAMBAS 28€**

Légumes croquants fraîcheur menthe / Émulsion de roche

## **FILET DE BŒUF 35€** (Origine France)

Gnochetti / Jus corsé poivre de Timut



**Ô REV**

# PARCE QUE SUCRÉ N'EST PAS PÉCHÉ

**AMOUR 12€**

**DÉSIR 12€**

**Ô REV 11€**

**ASSIETTE DU FROMAGER 14€**



# MENU Ô RÊV

52€

**FOIE GRAS MI-CUIT MAISON** (IGP Sud-Ouest)

Chutney oignons cassis  
(supplément foie gras 2€)

OU

**TARTARE DE POISSON**

Agrume combawa / Ciboulette / Cébette

OU

**TARTE FINE LÉGUMES DU SOLEIL CONFITS BURRATA CRÉMEUSE**

~~~~~

**FILET DE BŒUF** (Origine France)

Gnochetti / Jus corsé poivre de Timut  
(supplément filet de bœuf 3€)

OU

**FILET DE MAIGRE SNACKÉ**

Risotto de langues d'oiseaux / Suc des carcasses

OU

**RAVIOLES DE GAMBAS**

Légumes croquants fraîcheur menthe / Émulsion de roche

~~~~~

**AMOUR**

OU

**DÉSIR**

OU

**Ô REV**

*Chef*

**CHRISTIAN CLÉMENT**