

ENTRÉES GOURMANDES

ARANCINI DE HOMARD 20€

Citron caviar / Green zebra / Piment vert

VITELLO TONNATO 17€

Pickles / Chips de câpres / jus d'herbes

CEVICHE DAURADE 16€

Lait coco / Fève de Tonka

FOIE GRAS MI-CUIT 19€

Fraise Basilic



Ô REV

TERRE & OCÉAN

CÔTE DE COCHON L'ÉTABLE MONTILIENNE (VENTOUX) 31€

Girolles / Mousseline carotte / Jus corsé sauge

TATAKI DE THON ROUGE 28€

Tagliatelles de légumes / Noix de cajou

LANGOUSTINES RISOTTO CRÉMEUX 29€

Espuma crustacés / Petits pois

POISSON DE ROCHE 28€

Jus de roche / Salicorne / Gnocchi / Rouille



PARCE QUE SUCRÉ N'EST PAS PÉCHÉ

SCANDAL 12€

PROPOSITION INDÉCENTE 12€

J'ADORE 11€

Ô REV 12€

L'ASSIETTE DU FROMAGER 11€

Chef de cuisine
Julien Ruiz

