

# RESTAURANT O'33

## ENTRÉES

Gaspacho du moment et sorbet artisanal

Assiette de charcuterie et salade :  
terrine à la Catalane, lomo ibérique et speck

Salade végétale du moment (variétés de légumes de saison)

Tataki de thon pané au sésame torréfié, sauce aigre-douce (+3.00 €)

## PLATS

Côte de veau fermier de l'Aveyron sauce au poivre vert, frites, salade (+7.00 €)

Filet de daurade royale, riz Basmati aux petits légumes et aïoli au  
piment d'Espelette

Filet de canette française, ratatouille confite et jus à l'ail noir

Linguine au bleu d'Auvergne et charcuterie ibérique\*

## DESSERTS

Assiette de 3 fromages affinés

Moelleux au chocolat noir extra-bitter, glace artisanale vanille

Soupe de fraise rafraîchie à la menthe, sorbet artisanal citron vert

Tiramisu glacé au spéculoos maison (+ 3.00 €)

\*possible version veggie