

ORIGIN

R E S T A U R A N T

APÉRITIFS

HORS D'ŒUVRE au choix

Sardines marinées
avec pickles de légumes, raisin et olivade

Tartare de bœuf maturé avec moelle de l'os

Thon
aux pois chiches, olivade et sésame (+ 6 €)

ENTRÉE au choix

Crème d'asperges vertes
au citron et au parmesan

Royale de foie gras
aux champignons et aiguillettes de canard

Trinxat de pommes de terre et chou
au homard, lard et sauce (+ 6 €)

PLAT PRINCIPAL au choix

Turbot
aux oignons rôtis, sauce romesco et noisettes

Poisson du marché
aux légumes et sauce au gingembre (+ 6 €)

Agneau aux petits pois, à la menthe et au cumin

Filet de bœuf Wellington
avec pommes de terre ratte et sauce à la truffe

DESSERTS au choix

Chocolat en textures

Tarte Tatin et glace à la cannelle

Salade de fruits en textures
et glace à l'eucalyptus

PETIT FOURS

Menu à 79 €. Menu avec accord mets et vins
à 124 € (eau et café compris). TCC.