

# CARTE D'HIVER

DANS NOTRE RESTAURANT L'OZÉ

## Pour vous mettre en appétit

<b>Aumônière croustillante de Saint Jacques et poireaux</b> Sauce acidulée et petit mesclun	15€
<b>Salade Paysanne</b> Mesclun, tomates cerise, endives, dés de Comté, betteraves, cerneaux de noix, chiffonnade de viande de grison et œuf poché	16€
<b>Feuilleté d'effiloché de canard</b> Julienne de petits légumes et jus court	14€
<b>Entremet saumon fumé, avocat et pain suédois</b> Petit mesclun	14€

## Au fil de l'eau

<b>Dos de thon juste planché</b> Wok de légumes croquants, huile sésame, coriandre et gingembre	22€
<b>Pavé de merlu rôti, fondue de poireaux</b> Sauce citronnée et tapenade de tomates confites	21€
<b>Risotto de Saint Jacques et Gambas</b> Bisque de favouilles crémée	28€
<b>Accompagnements supplémentaires</b> Frites, salade verte, gratin, tagliatelles, wok de légumes, risotto	4€



## Côté terre

<b>Plat du marché</b>	19€
<b>Château filet de bœuf VBF</b> Sauce aux morilles et pommes darphin à l'huile de truffe	28€
<b>Beef tartare</b> Préparé par les soins du chef, cru ou poêlé selon votre envie	19€
<b>L'Ozé Burger limousin</b> Pain burger brioché, bœuf limousin avec ou sans bacon, cheddar, oignons confits, tomate, salade iceberg, sauce barbecue	20€
<b>Sorrissi aux asperges et mascarpone</b> Sauce pomodoro et Pancetta rôtie	19€
<b>Selle d'agneau rôtie, jus au romarin</b> Gratin aux trompettes de la mort et huile de truffe	24€
<b>Salrimbocca de veau farci à la mozzarella et origan</b> Tagliatelles sauce pomodoro	26€

N'hésitez pas à demander les suggestions du chef les week-end !



## Avant de terminer

<b>Trilogie de fromages affinés</b> Tomme de Savoie, Roquefort, Cabecou, confiture de figes et petite salade	9€
---	----



## Nos gourmandises

<b>Comme un doux Hiver</b> Spéculoos, pommes reinettes grises confites aux éclats d'orange, mousse au miel	9€
<b>Crème caramel aux raisins macérés au vieux Rhum</b>	9€
<b>Le Portobello</b> Meringue chocolat, mousse Dulcey et ganache Guanaja	9€
<b>Café ou thé gourmand,</b> Selon l'humeur du chef	9€
<b>Coupe de glaces ou sorbets Chantilly</b> (2 parfums au choix) Vanille, fraise, café, chocolat noir, pistache, rhum raisin, caramel beurre salé, noix de coco sorbets: citron, cassis, mangue	7€
<b>La tarte Bourdaloue à la vanille Bourbon</b>	9€

## Wine

	15cl	50cl	75cl
■ Clos Albizzi Cassis AOP	-	22€	29€
■ Domaine La Dona Tigana Cassis AOP			32€
■ Domaine La Dona Tigana Cassis AOP			32€
■ Château Pey La Tour Bordeaux Supérieur			32€
■ Maur & More Côtes de Provence AOP			26€
<b>Champagnes AOC</b>	12cl	75cl	150cl
■ Fouquet's Brut	9,5€	60€	

## Sodas

	avant 22h00	prix TTC
Orangina 25cl	4,2€	4,8€
Coca-Cola 33cl	4,2€	4,8€
Fuzerea	4,2€	4,8€

## Waters

Evian 50cl	4,5€	4,8€
San Pellegrino 100cl	5,5€	6€

## HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi, mardi, mercredi, jeudi, dimanche  
de 19h30 à 23h00

Vendredi - Samedi  
de 19h30 à 23h30

  
LES TABLES  
BARRIÈRE



Scan me and get  
our menus  
in your language



Ouvert tous les jours en juillet et en août, de 12h à 15h puis de 20h à 01h. Ouvert en limonade l'après-midi. France, Irlande, Allemagne, Angleterre  
Prix nets - service compris. La liste des allergènes est disponible dans notre restaurant.