

OCTAVE

LE RESTAURANT

Octave est simple et simplement bon.

Octave est matière, origine, proximité, fraîcheur.

Octave met au cœur de l'assiette le goût et les saveurs, il donne à goûter le produit, la saison et la richesse de l'Île-de-France et de nos régions.

LES ENTREES

Soupe froide de tomates à la verveine et Buratta **12**

Trio de melons, pastèque, menthe poivrée et jambon de pays, pain grillé de la Maison Lalos **13**

Chair de tourteau, guacamole, tartare de mangue et tomate à la coriandre **16**

Salade Octave

au poulet rôti, tomates anciennes, cœur d'artichaut, piquillos, courgette, mozzarella

- Comme une entrée **14**

- Comme un plat **20**

ou à la ventrèche de thon, tomates anciennes, cœur d'artichaut, piquillos, courgette, mozzarella

- Comme une entrée **16**

- Comme un plat **22**

LES PLATS

Burger de pommes de terre et cabillaud, huile vierge et salade d'herbes **20**

Gambas et dés de légumes en ratatouille, calamars, pesto, jus de poivrons rouges **22**

Tartare de bœuf au couteau, frites, salade d'herbes **18**

Suprême de volaille jaune des Landes, mousseline de carotte et petits légumes à la citronnelle **21**

Filet de veau, jambon de pays et fines tranches de mozzarella, tagliatelles d'asperge verte, huile de noisettes **22**

LES FROMAGES

Saint-Marcellin au thym et piment d'Espelette, dégustation à la cuillère (à partager) **9**

Mesclun à l'huile de noisettes

Sélection de fromages **6**

LES DESSERTS

Tiramisu aux fruits rouges et citron vert **10**

Crumble selon l'inspiration du Chef **8**

Les douceurs d'un café gourmand **9**

Les créations de la Maison **LE NÔTRE**

- Vacherin fraise et Yaourt **10**

- Chocolat grillagé **10**

LA CARTE BLANCHE DU CHEF

35 euros

A découvrir en trois services

Tous les pains proposés proviennent de la boulangerie Maison Lalos - Meilleur Ouvrier de France