

# ORIGIN

R E S T A U R A N T

## APÉRITIF

### HORS D'ŒUVRE au choix

Salade de tomates, piments verts, anguille fumée et sésame épicé

Bonite et aubergine rôtie à la puttanesca

Soupe de cerises au homard (+6 €)

### ENTRÉE au choix

Crème de courgette  
aux fleurs de courgettes farcies à la samfaina

Cannelloni à la joue de veau et poulet rôti  
Sauce au fromage Roques Blancues

Petites sépias sautées. Haricots blancs, champignons, bajoue marinée et jus de viande rôtie (+6 €)

### PLAT PRINCIPAL au choix

Rougets. Émulsion de basilic, tomate, olives noires et cerises

Poisson du marché. Gnocchis de pommes de terre et sauce au safran (+6 €)

Poitrine de porcelet. Pomme, coing et orange

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

### DESSERTS au choix

Fraises au Cointreau, rhubarbe confite et soupe de fraise, rhubarbe et eucalyptu

Pannacotta de pistache, mangue, kumquats au sirop et glace au yuzu et thé vert

Crèmeux au chocolat au sésame, toffee au café et glace au sésame noir

### PETIT FOURS

Menu à 79 €

Menu avec accord mets et vins à 124 €  
(eau et café inclus)

TTC.