



Menu de l'Oliveraie

Au déjeuner – Du lundi au samedi

Le tourteau en émietté à l'huile de verveine, melon et groseille en fraîcheur acidulée, tuile croustillante

La fleur de courgette violon du pays garnie d'une brandade, jus de bouillabaisse à l'huile d'olive

Le risotto d'épeautre aux crevettes et calamars sur son mousseux de crustacés au safran

Le tartare de pagre mariné aux agrumes sur sa royale de chou-fleur, émulsion en parfum de noisette

Les œufs de caille pochés, relevés à l'aïoli, coulis à l'oseille et fricassé de girolles à la cive

~.~

Le maigre aux artichauts et passion, condiment à la riquette craquante et jeunes oignons rouges caramélisés, jus de feuilles d'artichauts à l'huile d'olive

Le Turbotin au fenouil rôti et craquant, sauce vierge basilic

La pluma de cochon Ibérique, douceur de carottes aux agrumes, pomme boulangère et pomme granny

Le canard doré aux panisses croustillantes, fraîcheur de figues et cébettes, pêches plates en étuvée et tombée de feuilles, amandes croquantes

~.~

(Demandez notre plateau de fromage, 20 euros en supplément)

~.~

La douceur de citrons Niçois et Yuzu au sésame blanc et noir, croquant et crémeux, vinaigrette acidulée aux zestes d'oranges et huile d'olive

Le soufflé au Grand Marnier et sa glace vanille

Les pommes tatin en mille feuilles croustillant, glace aux noix de pécan et sirop d'érable, coulis de pommes vertes au miel de montagne

Notre idée du tiramisu, sans sucre, cœur coulant au moka d'Ethiopie

La douceur de chocolat Tutakalum, aux éclats de noisettes, brownie à la fève de Tonka et caramel, glace praliné

69 €

Prix nets en euros, TVA à 10% incluse

Si votre temps est compté merci de nous le faire savoir