

l'Olivier

Chef des Cuisines : Philippe Colinet

Pour commencer...

	Carte / Dégustation
Le Foie Gras de canard poêlé, consommé de volaille perlé, citron confit	20€ / 10€
La truffe noire Risotto Arborio, truffe noire du Haut Var, Parmesan	25€ / 15€
L'huître « Perle Blanche N°1 » grillée, pulpe de cresson, charbon de pain	25€ / 13€
La Saint Jacques de nos côtes, crème de choux fleur	28€ / 14€

Pour continuer...

Le Pigeon rôti, parfum de réglisse, « pep's citron », navets	34€ / 17€
Le Denti de Méditerranée, fenouil, écailles, olives noires, écume de citron	45€ / 23€
La Volaille de Bresse le suprême rôti, pate de prune, aubergine brulée, champignons	30€ / 15€
Le Saint Pierre épais filet, encornets, « Noir d'Ail », chlorophylle d'herbes	42€ / 21€
Le Rouget « barbet », salsifis rôtis, marrons, éclats de châtaignes	28€ / 14€

Les Fromages

notre plateau de fromages de chèvre et brebis, affinés de Monsieur Maravéou	15€ / 8€
---	-----------------

Pour finir... (A choisir au début du repas)

Le Fenouil cuit, cru, caramélisé, crème glacée anisée	15€ / 8€
Le Chocolat « Alto el Sol », Pérou, 65 % de cacao, praliné, sorbet mangue	15€ / 8€
La Pomme verte Granny Smith en tube, meringue, coriandre	15€ / 8€
La Poire Williams de pays, sablé noisettes, vanille, sorbet poire	15€ / 8€

Toutes nos viandes sont d'origine française - Tous nos poissons sont sauvages

Tous nos poissons sont sauvages