
LA CARTE DE L'OLIVIER

Les entrées :

- *Sablé Breton au parmesan, asperges vertes et jambon de Parme.....* 14,00€
- *Cannelloni de saumon fumé au brillat savarin, guacamole d'avocat* 14.50€
- *Filets de rouget saisis, tapenade et caviar d'aubergines en ravioles* 14,50€
- *Terrine de foie gras en gelée de cerises et ses toasts de pain brioché* 16,00€
- *Langoustines en petites brochettes, mousseline de pois mentholée* 16,00€

Les poissons :

- *Filet de sole en croûte de noisettes, barre de carotte et légumes primeurs* 22.50€
- *Lotte et gambas rôties, purée de carottes, légumes printaniers* 25,50€
- *Le petit aioli de Provence* 20.00€

Spécialités :(sur commande)

- *Assiette des délices de la mer (1 /2 homard, gambas, St Jacques, filet de rouget, langoustine, servie avec accompagnements et sauces)* 42,00€
- *Poêlée de la mer* 33,00€

Les viandes :

- *Filet de canette, ravioli de cuisse, sauce d'une sangria* 23.00€
- *Poulet fermier aux écrevisses, risotto crémeux et morilles* 22.00€
- *Carré d'agneau en croûte de noisettes, légumes nouveaux au thym* 25.00€

Plat végétarien :

- *Steak végétal et sa garniture de légumes du moment* 15,00€

Les desserts :

- *Ananas caramélisé crème légère à la vanille et fruits de la passion* 6.20€
- *Mousse au lait d'amande croustillant, coulis de griottes* 7,50€
- *Palet au chocolat, cœur passion, sorbet exotique* 8.50€
- *Sablé au citron, crème chiboust, gelée de fraise et quelques fraises tout simplement* 8.50€
- *Macarons citron-basilic et framboise.* 9,50€
- *Ballade chocolatée dans les vignes* 9,50€