
LA CARTE DE L'OLIVIER

Les entrées :

- *Aquarelle estivale de saumon aux poivrons et aubergines* 14,50€
- *Ravioles de volaille au jambon Sérano, parmesan et pistou* 14,50€
- *Tartelette au brocoli et petites gambas snackées* 14,50€
- *Terrine de foie gras maison aux asperges vertes* 16,00€
- *Brochette de noix de ST-Jacques, vinaigrette passion* 16,00€

Les poissons :

- *Filet de rascasse et son petit jardin de légumes persillés, jus crustacés* 22,50€
- *Dos de loup, risotto au beaufort et lardons, sauce américaine* 24,50€
- *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 canard, sauce aux épices douces et saveurs de pêches* 23,00€
- *Filet de bœuf, crumble de chorizo, pomme de terre farcie aux cèpes.....* 25,50€

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€
- *Tarte fine aux abricots et frangipane, crème glacée à la vanille* 8,50€
- *Assiette piña-colada* 8,50€
- *Sphère au praliné et chocolat, croquant feuilletine* 9,50€
- *Le plaisir et la douceur en duo de fraise et noix de coco* 9,50€