
LA CARTE DE L'OLIVIER

Les entrées :

- *Velouté de potiron aux écrevisses et noix concassées* 14,00€
- *Aumônière de châtaignes, raisin et coppa, sabayon au Monbazillac* 14,00€
- *Œuf poché, trompettes de la mort, jambon blanc truffé* 14,50€
- *Crème de cresson, foie gras poêlé, bacon croustillant* 16,00€
- *Noix de Saint-Jacques rôties, caramel de betterave, purée de céleri...* 16,00€

Les poissons :

- *Marmite du pêcheur aux trois poissons et girolles* 22,50€
- *Dos de bar coupé dans l'épaisseur, rôti lentement sur la peau.....* 24,00€

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€
- *Aïoli* 20,00€
- *Poêlée de la mer* 33,00€

Les viandes :

- *Magret de canard aux poires, sauce aux raisins et vin doux* 23,00€
- *Filet mignon de porc fariné aux chanterelles, garniture de saison* 22,00€
- *Pavé de chevreuil sauté aux airelles, millefeuille de topinambour* 25,00€
- *Gibelotte de volaille fermière façon Provençale au pistou et olives vertes* 15,50€

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€
- *Crumble minute aux fruits d'automne* 8,50€
- *Ravioles de chocolat et pignons de pin, crème brûlée aux marrons* 8,50€
- *Eclair tropézienne au grand-marnier, clémentines confites.....* 9,50€
- *Le casse noisette au croquant de fruits secs.* 9,50€