

# Les Oliviers



BANDOL

Chers clients,

Bienvenue à la table du restaurant « Les Oliviers ».

Confortablement installés face à la baie de Rènecros, laissez-moi vous partager ma passion au travers d'une cuisine sincère et contemporaine.

Je m'inspire des richesses alentours puisées de la Méditerranée et des terres voisines au plus proche des meilleurs producteurs. Mes voyages sont également une source créative dans la découverte de condiments et d'assaisonnements qui viennent compléter mes plats.

Aux termes d'une première balade d'inspiration marine alliée au végétal du moment, la seconde partie sera orchestrée par Fleur Féragus, Cheffe pâtissière. Ses créations gourmandes et délicates jouant avec les textures viendront conclure l'émotion de cette parenthèse Bandolaise.

L'ensemble, en collaboration étroite avec l'équipe de salle et sommellerie pour un service attentif et chaleureux, complètera votre plaisir gustatif.

Martin Féragus

Chef Exécutif



Partagez vos souvenirs et expériences

Le livre des allergènes est disponible à l'accueil du restaurant en format papier et flash QR Code



## LES VAGUES

REFLET DES CRÉATIONS ET DE SES INTUITIONS,  
LAISSEZ-VOUS PORTER AU FIL DE L'EAU DANS L'UNIVERS DU CHEF

Face à la grande bleue, selon votre temps,  
vos envies, de l'instant à partager, de l'évènement à fêter,  
nous vous proposons différentes séquences pour ce moment.

### HORIZON

3 Escales

90 € / *Accord mets & vins 35 €*

### ÉCUME

4 Escales

110 € / *Accord mets & vins 45 €*

### IMMERSION

5 Escales

150 € / *Accord mets & vins 55 €*

### ÉVASION

6 Escales

190 € / *Accord mets & vins 65 €*

### ÉVASION SUBLIME

6 Escales avec le loup sauvage de nos côtes & Caviar Pétrossian 30 g

240 € / *Accord mets & vins 65 €*

HORIZON & ÉCUME peuvent être déclinés en **VÉGÉTAL**

Menu dégustation proposé pour l'ensemble des convives

Prix nets TTC par personne, hors boissons

## LES CRÉATIONS

<b>Mare Nostrum</b> Ecosystème marin & caviar Oscière	36 €
<b>Foie gras de canard mi-cuit</b> Sardine de pays fumée par nos soins & yuzu koshō	34 €
<b>Tomate de plein champ</b> Neige feta, Vierge riviera, huile de basilic Sorbet tomate verte	32 €
<b>Homard « bleu » &amp; artichaut</b> Tartare des pinces à l'huile de bergamote Glace au corail & velours des têtes	120 €
<b>Maigre de Méditerranée</b> Courgette et marinière au safran de Hyères	58 €
<b>« En rouget noir »</b> Poivron rouge & ail noir Bouillon de roche clarifié	64 €
<b>Pigeonneau excellence Miéral</b> Bonbon de blettes & jus réduit Farce aux abatis	69 €
<b>Filet de taureau de Camargue</b> Supion farci à la provençale & concassée d'olives Jus comme une gardiane	65 €
<b>Nouvelle Signature</b> Loup sauvages de nos côtes, sauce Champagne Caviar de la maison Pétroussian 30 g	169 €

---

Huître : Jean-Christophe GIOL à Tamaris

Foie gras : né, élevé et abattu en France - IGP sud-ouest

Pigeonneau : né, élevé et abattu en France - Maison Miéral en Bresse

Taureau : né, élevé et abattu en France AOP - Maison familiale Alazard & Roux

Olives : Isabelle MUDDU au Castelet, la Bastide de l'Oliveraie

**Chariot de fromages affinés par Amandine TARPI** 26 €

## LES DOUCEURS

**Variation autour d'un Chocolat** 25 €

Sélection Nicolas BERGER, 65% origine Equateur  
Olives noires, citron confit & huile d'olive

**L'abricot** 23 €

Petit épeautre de Provence & gingembre  
Fraîcheur d'aloë vera

**Fruits rouges du verger** 24 €

Mélisse, amandes fraîches & grillées

---

Fromages : la consommation de lait cru est fortement déconseillée pour les enfants de moins de 5 ans

Chocolat : Nicolas BERGER, Torréfacteur de cacao & chocolatier

Olives : Isabelle MUDDU au Castelet, la Bastide de l'Oliveraie

Fleur d'oranger : Quosentis, Julie ROCHON, nez culinaire

Aloë vera : Sam Arborescens à Carqueiranne