

Les Oliviers

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Chers clients,

Chaque jour, mon équipe et moi-même construisons une cuisine

autour des produits que j'affectionne.

Nous les sélectionnons avec le plus grand respect dans le seul but de vous apporter du plaisir.

Plus on avance dans notre passion et plus le produit semble d'une importance capitale.

Notre service et notre accueil expriment cette notion de partage.

La composition d'une assiette doit être lisible et construite.

La saisonnalité est une évidence ; je veux mettre dans ma cuisine

ma sensibilité et de l'intelligence.

Quand nous réfléchissons à nos assiettes, toutes ces envies de partage se télescopent...

Le chaud, le froid,

le croquant, le fondant

un bouillon, une sauce,

une acidité, des

textures...

Ma cuisine est le résultat d'un produit, d'un assaisonnement et d'une cuisson ayant trouvé le juste équilibre...

Attentif à cette philosophie, c'est avec l'aide de toute une équipe que je souhaite vous la faire partager...

Jérémy CZAPLICKI

Partagez vos souvenirs et expériences

LES ENTRÉES

Noix de Saint-Jacques de la côte des sables marinées 39 €
en feuille à feuilles de céleri, potiron butternut & truffe noire
melasporum
bouillon glacé aux graines de céleri

Œufs biologiques de la ferme de l'Aupillon à la coque 32 €
chanterelles, cerneaux de noix & sabayon « barigoule »
mouillettes de pain au levain au foie gras de canard
truffe noire melanosporum

Ravioles de gambero rosso au foie gras de canard 42 €
parmesan Reggiano & truffe noire melanosporum
bouillon de champignons à la verveine

Partagez vos souvenirs et expériences

Couteaux de mer à l'ail noir de la Seyne-sur-Mer 24 €
pois chiches « Gabriel Trabaud » à Rocbaron
tapenade de concombres aux céréales

Huîtres spéciales « Giol » soufflées au caviar Oscière 39 €
farce fine de Saint Jacques & mini poireaux « pickles »
crème d'épinards au beurre noisette

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris

LES POISSONS & CRUSTACÉS

Rougets barbets grillés 52 €
tofu de foie gras de canard assaisonné d'une gremolata aux algues & zestes
de citrons
bouillon de bonite séchée aux baies de groseilles
radis multicolores

Coquilles Saint-Jacques de la côte des sables 59 €
chartreuse contemporaine de choux vert au lard fumé
sauce réduite au vermouth blanc
truffe noire melanosporum

Saint-Pierre de nos côtes poudré à la truffe melanosporum

56 €

asperges vertes « la délicate » de Mallemort
mini poireaux à la truffe noire melanosporum
pilée de raisins secs au vieux balsamique

Homard bleu rôti au corail & ris de veau croustillants 66 €

les raviolis « gyoza » des pincés à l'estragon
bisque de homard à la moutarde d'estragon
sabayon au parmesan Reggiano

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris

LES VIANDES

Agneau de lait des Pyrénées 59 €

le carré & la selle rôtis aux aromates, chou-fleur aux épices tandoori
parmentier d'épaule confite & gigot façon caillette aux herbes
jus d'agneau réduit aux paillettes d'algues nori

Faux-filet de bœuf Black Angus sélectionné par Pierre Lesage

66 €

strates de foie gras de canard & truffes noires melanosporum
pressé de pommes au Comté millésimé
coulis d'échalotes au vinaigre de Xérès

Pigeonneau de la ferme de Jeansarthe en croûte de noix 59 €
rémoulade de radis noir à la moutarde de truffe & noix fraîches
salsifis & crosnes cuisinés au beurre de noix

LES VIANDES DE NOTRE RESTAURANT PROVIENNENT DE FRANCE
BŒUF BLACK ANGUS : AUSTRALIE & ÉTATS-UNIS

LES FROMAGES

Chariot de fromages affinés 26 €
en collaboration avec Philippe Caillouet MOF 2004,
fromagerie au Cannet

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris

LES DESSERTS

Fuseau craquant au pamplemousse rose 19 €
confit de pommes Granny Smith à l'avocat
sorbet noix de coco

Chocolat grand cru Illanka
21 €
cigarette croustillante au cacao, poire William rouge biologique
sorbet au poivre blanc du Penja

Jardin de kiwi aux pistaches de Sicile 19 €

crémeux praliné & pistache
sorbet kiwi-basilic

Truffe noire melanosporum 24 €

île flottante inversée aux noisettes caramélisées
streusel cacaoté

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris

DÉCOUVERTE

70 €

CE MENU ÉVOLUE AU RYTHME DES SAISONS
ET DE MES INTUITIONS

ACCORD METS & VINS

30 €

MENU DÉGUSTATION PROPOSÉ POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Asperges vertes « La Délicate » de Mallemort en jeu de
texture
crème d'asperges à l'huile de coriandre
mimosa d'œufs biologiques aux épices Cochin

Daurade royale cuite à l'unilatérale assaisonnée à l'anguille
fumée
sauce vierge de pomme Granny Smith aux noisettes & échalotes
confites
condiments à l'échalote noire & sabayon au beurre noisette

Filet de canette de la ferme de Jeansarthe
navets fanes au vinaigre de gingembre & choux de printemps
lait de navets émulsionné à l'huile de sésame

Croustillant de banane au maïs
confit de banane aux zestes de citron vert & crémeux maïs
mousse onctueuse au chocolat blond Dulcey & sorbet mangue

Prix nets par personne, hors boissons, taxes et service compris

AU FIL DE L'EAU

100 €

« LA GRANDE BLEUE » SOURCE DE CRÉATIVITÉ,
JE VOUS INVITE À DÉCOUVRIR MES INSPIRATIONS MARINES À
TRAVERS CE MENU

ACCORD METS & VINS

45 €

Couteaux de mer à l'ail noir de la Seyne-sur-Mer

pois chiches de Gabriel Trabaud à Rocbaron
tapenade de concombres au citron caviar

Noix de Saint-Jacques de la côte des sables marinées
en feuille à feuilles de céleri, potiron butternut & truffe noire
melanosporum

bouillon glacé aux graines de céleri

Encornet farci au basilic & sauce poulette à l'aneth

Ravioles de gambero rosso au foie gras de canard

parmesan Reggiano & truffe noire melanosporum

Rougets barbets grillés

tofu de foie gras de canard assaisonné d'une gremolata aux algues & zestes
de citrons

radis multicolores , bouillon de bonite séchée aux baies de groseilles

Saint-Pierre de nos côtes poudré au thé Matcha

asperges vertes « la délicate » de Mallemort
mini poireaux à la truffe noire melanosporum
pilée de raisins secs au vieux balsamique

Jardin de kiwi aux pistaches de Sicile

crémeux praliné-pistache & sorbet kiwi basilic

Prix nets par personne, hors boissons, taxes et service compris

CRUSTACÉS

170 €

ENTRE MER ET OCÉAN, LA NATURE SE SUFFIT À ELLE-MÊME...
LA SUBTILITÉ DES TRÉSORS ISSUS DES FOND MARINS, SE RÉVÈLE
PAR LEURS QUALITÉS GUSTATIVES ET LE PLAISIR DE LES CUISINER.

ACCORD METS & VINS

60 €

MENU DÉGUSTATION PROPOSÉ POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Gambero rosso mi cuites à l'huile d'olive noire
chantilly au chèvre frais & crispy à l'épeautre
eau de pamplemousse rafraîchie à la baie des Bataks

Médaille de langouste de nos côtes cuite à la vapeur douce
carottes sables concentré aux fruits de la passion
sauce ponzu au jus de mangues

Langoustine juste saisie
guacamole marin & caviar osciètre

Galette d'asperges de Mallemort rôtie & chair de tourteaux
sauce okonomi & chapelure de crevettes

Homard bleu rôti au corail & ris de veau croustillant
les raviolis « gyoza » des pinces à l'estragon
sabayon au parmesan Reggiano

Tuiles croustillantes aux zestes de citron
crème onctueuse à la vanille de Papouasie & praliné à l'artichaut
lait glacé d'artichaut à la vanille

Prix nets par personne, hors boissons, taxes et service compris