



Les Oliviers
RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Amuse-bouche

Noix de Saint-Jacques de la côte des sables marinées
vinaigrette de poire à l'huile de truffe

Œuf biologique croustillant au caviar Oscietre
crème Dubarry à l'anguille fumée

Rouget barbet dans l'esprit d'un pot-au-feu
bouillon dashi aux baies de groseilles
chanterelles & laitue de mer

Homard « bleu » façon chou farci
jus concentré des têtes à la vanille de Papouasie

Faux filet de bœuf grillé
sélectionné par Pierre Lesage
feuilleté moderne d'endives jaunes à la truffe noire melanosporum

Pré-dessert
fuseau au pamplemousse rose
confit de pomme Granny Smith à l'avocat & sorbet coco

Chocolat grand cru Kalingo

Madame

framboises & roses cristallisées
Champagne rosé

Monsieur

poire William bio & praliné aux amandes
gingembre

Mignardises



SAINT-VALENTIN 2020

Menu hors boisson à 160 € par personne

Ou

Menu au Champagne brut à 210 € par personne

1 bouteille pour 2 personnes

« BOLLINGER BRUT SPECIAL »

Menu unique servi lors des dîners du
vendredi 14 février & samedi 15 février



Partagez vos souvenirs et expériences

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier et consommer avec modération

Prix nets, par personne, taxes et service compris