

# 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 puissante dans la découverte de condiments et d'assaisonnements qui viennent sublimer 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



zenchef



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 €

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

Truffe du moment : truffe noire – tuber melanosporum

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>Pétales de noix de Saint-Jacques</b> Clémentine & butternut	30 €
<b>Foie gras de canard mi-cuit</b> Sardines de pays fumées par nos soins & yuzu koshō	34 €
<b>Topinambour crousti-fondant</b> Jus iodé à l'orge & Scotch whisky Caol Ila Truffe noire – tuber melanosporum	32 €
<b>Carabinero rôti &amp; flambé au miso</b> Fenouil racine juste grillé Exsudat des têtes au mourvèdre	68 €
<b>Retour de pêche de Méditerranée</b> Brocoletti, herbes à pied sauvages Marinière de coquillages à l'estragon	58 €
<b>Lotte au beurre moussant</b> Tartare d'huître de Jean-Christophe GIOL au citron caviar Cardamome verte & cresson	64 €
<b>Col vert en deux façons</b> Poitrine rôtie aux épices & cuisse farcie façon forestière Choux rouge braisé et truffe noire – tuber melanosporum Jus corsé rafraîchi à la liqueur de sapin	64 €
<b>Marcassin en tournedos</b> Pleurotes confits de Ferdinand « la Serre du Plan » à la Garde Ail noir & jus de viande au tamarin	59 €

---

Huître : Jean-Christophe GIOL à Tamaris

Foie gras : viande née, élevée et abattue en France - IGP sud-ouest

Col vert & marcassin : viandes de gibier issues de la chasse française

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

## LES DOUCEURS

**Chocolat noir Andoa 70% pure origine Pérou** 23 €  
Orge cacao malté en texture & note florale de café vert

**Butternut de la Cadière d'Azur** 23 €  
Rôti à l'orange et au miel de nos ruches  
Cheesecake ricotta & graines de courges soufflées

**Poire Guyot** 23 €  
Pochée au thé noir Chai Massala – les Thés sur Terre  
Sorbet du fruit au gingembre

---

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

Miel de nos ruches : en collaboration avec la Miellerie de l'Oratoire au Castellet

Chocolat : Valrhona Sélection à Tain l'Hermitage

Thé : Les Thés sur Terre – Florian AUMAIRE