

Les Entrées

L'incontournable:

Terrine de Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Mélange de Jeunes Pousses et Herbes Fraîches, Pain Bio au Charbon Végétal (*Le Pain de la Terre*)

17.50€

La Terre - Mer :

Carpaccio de Saint Jacques à la Truffe Bio de La Bastidonne
Pousses d'Epinards - Vanille

16.50€

L'Iodée

Ravioles de Tourteaux au Curry Citronné
Emulsion de Crustacés

14.50€

Les Plats

Coté Mer:

Noix de Saint Jacques (*Port en Bessin*) snackées au Sel de Celeri
Déclinaison de Vitelottes

28.50€

Coté Terre:

Filet de Canette rôti au Miel (*L'Epouvantable - Grambois*)
Babaganoush à la Pistache

25.50€

Civet de Cerf - Cacao - Chartreuse
Fingers de Polenta à la Truffe Bio de La Bastidonne

28.50€

Les Desserts

"Vous prendrez bien un petit bout de Fromage ? "

Brie de Meaux Truffé par nos Soins (Truffe Bio de la Bastidonne)
13.50€

"Tant pis... je vais me laisser Tenter":

Pavlova aux Fruits Exotiques,
Crème Chantilly au Mascarpone et Combawa,
Pluie de Pollen (L'Épouvantable Miel)
8.50€

"Merci, les Soeurs Tatins":

Tatin de Pommes et Poires à la Cardamome et Vanilles de Madagascar,
Crème Fraîche d'Isigny
9.50€

"J'ai plus faim, mais je ne peux pas résister":

Cheese-Cake aux Eclats de Marrons glacés
et un soupçon de Caramel Beurre Salé
9.50€

"Et si sur un coup de tête on partait en Italie ?":

Emulsion Glacée au Yaourt
Madeleine au Miel
9€

"Promis, demain je me mets à la diète" :

Café ou Thé "Très" Gourmand
11.50€

Menu Pitchoun (- 11ans)

Viande ou Poisson Frais selon le Marché
Moelleux au Chocolat ou Crème Glacée
1 boisson Soft
15€



restaurantlaterrassedolivier



laterrassedolivier