



## *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*)

14.50€

### *Un peu de Fraîcheur :*

Gravlax de Saumon aux Saveurs UMAMI  
Crème d'Avocat relevée au Piment d'Espelette

13.50€

### *L'Iodée*

Oeuf Mollet - Velouté Glacé en Verdurette ,  
Pétales de Poutargue (*Maison Benisti*)

12.50€

## *Les Plats*

### *Côté Mer :*

La Tentacule de Poulpe Grillée,  
Linguines aux Tomates Confites et Capucines

29.50€

Comme une Bourride de Lotte aux Saveurs Safranées,  
Grenailles aux Fines Herbes

27.50€

### *Côté Terre:*

Carré d'Agneau Bio (GAEC du Pic), Jus Corsé à l'Ail Noir  
Barigoule d'Artichauts Violets à la Fleur de Thym

29.50€

Entrecôte Montbéliarde (300g)  
Aubergine Grillée aux Saveurs du Midi

28,50€

# Les Desserts

## L'Incontournable:

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

## L'Estival:

Compotée d'Abricot au Romarin  
Sorbet Abricot - Corne d'Abondance Chantilly Mascarpone  
9.50€

## L'Irrésistible:

LA Profiterole Gourmande, Glace Vanille de Madagascar,  
Sauce Chocolat, Pralin Caramélisé  
9.00€

## L'Italien:

Emulsion Glacée au Limoncello  
8.00€ (avec Liqueur de Limoncello +1.5€)

## L'Indécent :

Café ou Thé "Très" Gourmand  
11.50€

## Nos Fromages

Sélection Affinée selon le Marché  
13.50€

## Menu Pitchoun (- 11ans)

Viande ou Poisson Frais selon le Marché  
Moelleux au Chocolat  
ou  
Crème Glacée  
11.50€



restaurantlaterrassedolivier



laterrassedolivier