



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*)

15.50€

Un peu de Fraîcheur :

Comme un gaspacho de Tomates Ananas,
Filet de Pesto Verde et sa Focaccia à l'Huile d'Olive (*Grand Réal*)

13.50€

L'iodée

Croustillant à la Chair de Tourteau au Basilic Thaï,
Réduction de Poivrons Doux

13.50€

Les Plats

Coté Mer:

Bourride de Lotte aux Saveurs Safranées,
Grenailles aux Fines Herbes

27.50€

Coté Terre:

Jarret de Veau Confit aux Epices et Miel (*L'Epouvantable Miel*)
Ecrasé d'Agata à l'Ail Confit

25.50€

Côte de Bœuf Maturée (min. 350g)
Millefeuille Panisses, Cèpes et Girolles

32.50€

Les Desserts

L'Incontournable:

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

Le Réconfortant:

Notre Riz au Lait à la Vanille -
Figue de Soliès Confite à la Cardamome
9.50€

L'Irrésistible:

LA Profiterole Gourmande, Glace Vanille de Madagascar,
Sauce Chocolat, Pralin Caramélisé
9.50€

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