

Le Menu du Midi

Servi uniquement le midi

29€

Formule Entrée-Plat ou Plat-Dessert à 22€

Starter-Main Course or Main Course-Dessert formula at 22 €

Oeuf parfait, crème de champignons,
chips de pain de campagne, ail et piment d'Espelette

Oeuf parfait, mushrooms cream, country bread chips, garlic and Espelette pepper

Ou

Crosmesquis de chèvre, chutney d'oignon, tuile dentelle au sarrasin

Cromesquis of goat cheese, onion chutney, buckwheat lace tile

Filet de dorade sébaste, risotto aux petits légumes

Redfish sea bream fillet, risotto with small vegetables

Ou

Paleron de veau, pommes de terre en persillade,
champignons de saison, sauce gingembre et ail noir

Veal chuck, potatoes in parsley sauce, seasonal mushrooms, ginger and black garlic sauce

Kaki confit au sirop de vanille,
sablé, tuile chocolat praline rose

Candied persimmon with vanilla syrup, shortbread and chocolate tuile with pink praline

Ou

Fine nougatine au sésame, crémeux à l'orange,
compote framboise et betterave

Thin nougatine with sesame, orange cream, raspberry and beetroot compote

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes origine France - French meats

Liste des allergènes sur simple demande - Allergen list on request