

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 €

Samoussa de poitrine de veau confite, chutney de figues

Candied veal breast samoussa, fig chutney

Ou

Velouté d'endive à la bière, ravioles au Gorgonzola

Cream of chicory soup with beer, Gorgonzola ravioli

Ballotine de pintade, palets de polenta aux éclats d'amande,
crème de choux rouge au Porto

Guinea fowl ballotine, polenta with almond slivers, red cabbage cream with Porto

Ou

Médailles de merlan à la moutarde à l'ancienne,
fregola au curry façon risotto

Medaillions of whiting with old-fashioned mustard, curry fregola in risotto style

Fondant chocolat 64%

marmelade d'orange au Grand Marnier, caviar d'orange

64% chocolate fondant, orange marmalade with Grand Marnier, orange caviar

Ou

Baba au Calvados, marmelade de pomme,
crème vanille, streusel noisette

Calvados Baba, apple marmalade, vanilla cream, hazelnut streusel

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