

MENU DECOUVERTE 32.00 €

L'œuf Bio Parfait, Cuisson à 64°
Risotto d'Épeautre, Petit Sot l'y laisse, Jus de Blanquette, Mouillettes à l'Envoie
Ou
La Dorade et L'Espadon en Feuille de Nori
Petit Wok de Légumes en Salade à l'Huile de Sésame

Le Mignon de Filet de Porc Empli de Truite Fumé en Croûte d'Olives Noires
Pressé de Pommes Ecrasées au Curry, Lit de Courgettes Marinées, Jus Gourmand
Ou
Le Pavé de Flétan Noir Roti à la Peau
Gambas Snackée, Tendre Cake aux Fruits de Mer, Jus de Crustacés
Noisettes de Polenta, Poireaux Vinaigrette

Composition de Fromages Affinés
Ou
Le Fameux Baba Bouchon Agrémenté de Rhum et Fruits Exotiques
Chantilly Vanillée Tout Simplement.
Ou
Le Léger et Moelleux Gâteau de Savoie
Myrtilles Compotée, Anglaise Relevé de Liqueur des Pères Chartreux

Une Allergie ? N'hésitez pas à nous en parler et nous adapterons votre menu !
Prix Nets, Taxes et Service compris

www.restaurantlolivier.fr

contact@restaurantlolivier.fr

MENU COMPROMIS 38.00 €

À CHOISIR

L'Entrée du Menu à 32.00 € et le Plat du Menu à 44.00 €

Ou

L'Entrée du Menu à 44.00 € et le Plat du Menu à 32.00 €

Composition de Fromages Affinés

Ou

Le Léger et Moelleux Gâteau de Savoie

Myrtilles Compotée, Anglaise Relevé de Liqueur des Pères Chartreux

Ou

Le Moelleux Mi Cuit Tout Chocolat Extra Bitter 64%

Glace Chocolat Blanc

Une Allergie ? N'hésitez pas à nous en parler et nous adapterons votre menu !

Prix Nets, Taxes et Service compris

www.restaurantlolivier.fr

contact@restaurantlolivier.fr

MENU TERRE ET MER 44.00 €

Le Foie Gras Frais de Canard aux Pain d'Épices
Chutney de Betteraves Rouges, Toasts Briochés

Ou

Le Cannelloni de Chair de Grenouilles, Pieds de Veau et Escargots
Rémoulade de Cèleri Boule à la Moutarde Verte

La Magret de Canard en Trois Façons, Rôti, Confit et en Rillette
Gastrique d'Orange et Gingembre Frais, Crèmeux d'Agata au Basilic, Bouton d'Artichaut

Ou

Le Ragout de Noix de St Jacques, Lotte et Couteaux Rôtis,
Fantaisie de Légumes, Fumet Légèrement Aillé au Vin de Mondeuse

Composition de Fromages Affinés

Ou

Le Millefeuille Caramélisé à l'Ancienne
En Duo de Poires et Coings Vanillé, Sauce Chocolat

Ou

Le Moelleux Mi Cuit Tout Chocolat Extra Bitter 64%
Glace Chocolat Blanc

Une Allergie ? N'hésitez pas à nous en parler et nous adapterons votre menu !

Prix Nets, Taxes et Service compris

www.restaurantlolivier.fr

contact@restaurantlolivier.fr

LES MENUS "PLAISIRS"

*uniquement au dîner jusqu'à 21H00
pour l'ensemble des convives d'une même table*

*Sélection de 2 Entrées, 2 Plats et 2 Desserts de notre carte,
en petites portions, définis au moment par le Chef...*

LE MENU "PLAISIRS"

2 Entrées, 2 Plats, 2 Desserts

53€

LE MENU "PLAISIRS version SOMMELIER"

*2 Entrées, 2 Plats, 2 Desserts
et 3 verres de Vins sélectionnés par notre Sommelier*

67€

Une Allergie ? N'hésitez pas à nous en parler et nous adapterons votre menu ! Prix Nets
, Taxes et Service compris

www.restaurantlolivier.fr

contact@restaurantlolivier.fr

Le Menu de vos Petits Anges 12.00 €

(Jusqu'à 10 ans)

Ravioles de Royan Sauce Poulette
Ou
Quiche Lorraine et sa Petite Salade

L'Escalope de Dinde Panée
Ou
Le Steak Haché façon Bouchère
Ou
Le Poisson du Moment

Pommes Purée
Légumes Verts

Glace ou Sorbet, Chantilly
Ou
Tartelette aux Pommes Tièdes
Ou
Fromage Blanc

Une Allergie ? N'hésitez pas à nous en parler et nous adapterons votre menu !
Prix Nets, Taxes et Service compris

www.restaurantlolivier.fr

contact@restaurantlolivier.fr

LES ENTREES

L'œuf Bio Parfait, Cuisson à 64°
Risotto d'Épeautre, Petit Sot l'y laisse, Jus de Blanquette, Mouillettes à l'Envoie 9.00€

La Dorade en Feuille de Nori et L'Espadon en Coque de Fruits de la Passion
Petit Wok de Légumes en Salade à l'Huile de Sésame 9.00€

Le Foie Gras Frais de Canard aux Pain d'Épices
Chutney de Betteraves Rouges, Toasts Briochés 14.00€

Le Cannelloni de Chair de Grenouilles, Pieds de Veau et Escargots
Rémoulade de Cèleri Boule à la Moutarde Verte, Mousseux d'Ail Doux 14.00€

LES POISSONS ET VIANDES

Le Mignon de Filet de Porc Empli de Truite Fumé en Croûte d'Olives Noires
Pressé de Pommes Ecrasées au Curry, Lit de Courgettes Marinées, Jus Gourmand 22.00€

Le Pavé de Flétan Noir Roti à la Peau
Gambas Snackée, Tendre Cake aux Fruits de Mer, Jus de Crustacés
Poireaux Vinaigrette 22.00€

Noix de St Jacques d'Écosse à la Plancha
Petit Ragout de Légumes et Coppa, Crémeux Risotto, Fumet de Noilly Prat 28.00€

La Magret de Canard en Trois Façons, Rôti, Confit et en Rillettes
Gastrique d'Orange et Gingembre Frais, Crémeux d'Agata au Basilic, Bouton d'Artichaut 25.00€

Le Ragout de Noix de St Jacques, Lotte et Couteaux Rôtis,
Fantaisie de Légumes, Fumet Légèrement Aillé au Vin de Mondeuse 25.00€

Une Allergie ? N'hésitez pas à nous en parler et nous adapterons votre menu !
Prix Nets, Taxes et Service compris

www.restaurantlolivier.fr

contact@restaurantlolivier.fr

LES FROMAGES ET DESSERTS

Composition de Fromages Frais et Affinés
Préparés Par Nos Soins 9.00€

Le Fameux Baba Bouchon Agrémenté de Rhum et Fruits Exotiques
Chantilly Vanillée Tout Simplement. 9.00€

Le Léger et Moelleux Gâteau de Savoie
Myrtilles Compotée, Anglaise Relevé de Liqueur des Pères Chartreux 9.00€

Le Millefeuille Caramélisé à l'Ancienne
En Duo de Poires et Coings Vanillé, Sauce Chocolat 9.00€

Le Moelleux Mi Cuit Tout Chocolat Extra Bitter 64%
Glace Chocolat Blanc 9.00€

Une Allergie ? N'hésitez pas à nous en parler et nous adapterons votre menu
Prix Nets, Taxes et Service compris

www.restaurantlolivier.fr

contact@restaurantlolivier.fr