

LE CLOS DES OLIVIERS



À LA CARTE

ENTRÉES

- 🌿 Macaron à la tomate, salade de tomates anciennes fumées sur l'instant et Bloody Mary revisité [**11€**]
- 🌿 Feuille à feuille d'oignons des Cévennes et anchois marinés travaillés comme une pissaladière, olive sphérique et sorbet olive [**12€**]
- 🌿 Sur un crumble cacao, foie gras au parfum de cerise griotte en deux textures [**14€**]
- 🌿 L'huître "Arcella" N°2 juste raidie, nage fraîche de Picpoul de Pinet au curry vert et crackers de sarrasin, pickles aux essences de sapin [**19€**]

PLATS

- 🌿 Blanquette de lotte, coco parfum des îles, risotto de Camargue et mousse de riz noir [**26€**]
- 🌿 Thonine à la fumée "de romarin", coulis tomate à la coriandre, fregola sarda et huile d'olive Farigoule du domaine de l'Oulivie [**22€**]
- 🌿 Déclinaison autour du taureau de Camargue, tataki en croûte d'épeautre, cromesqui d'effiloché de gardianne, finger aux oignons rouges, épeautre au citron confit, jus corsé [**19€**]
- 🌿 Pluma de porc ibérique cendrée aux épices, légumes confits façon tajine, houmous au raz el-hanout [**21€**]
- 🌿 Faux-filet sur os de Galice (env. 500 g) à la braise, écrasé de pomme de terre à la truffe d'été et légumes confits [**42€**]

Ouvert du mardi au dimanche midi
T. 04 67 84 36 36

RÉSERVATION EN LIGNE :

WWW.CLOS-DES-OLIVIERS.COM

DESSERTS

- 🌿 Arlette, cerise au sirop, chèvre frais et feuilletage caramélisé au moment [13€]
- 🌿 Gâteau au miel croustillant, émulsion faisselle, agrumes frais et kumquat confit [9€]
- 🌿 Sphère croquante chocolat à la mousse de pain d'épices et confit de framboise [15€]
- 🌿 Sorbets artisanaux, découpe de fruits et opaline [12€]
- 🌿 Assiette de fromages affinés de la Maison du Fromage Saint-Gély-du-Fesc [12€]

MENU

MISE EN BOUCHE ENTRÉES AU CHOIX

- 🌿 Salade de tomates anciennes fumées, sorbet basilic, nage de tomates légèrement relevées
- 🌿 Feuille à feuille d'oignons des Cévennes et anchois marinés travaillés comme une pissaladière, olive sphérique et sorbet olive

PLATS AU CHOIX

- 🌿 Filet mignon de porc ibérique, risotto crémeux au chorizo et sa tuile
- 🌿 Thonine à la fumée "de romarin", coulis tomate à la coriandre, fregola sarda et huile d'olive Farigoule du domaine de l'Oulvie

DESSERTS AU CHOIX

- 🌿 Gâteau au miel croustillant, émulsion faisselle, agrumes frais et kumquat confit
- 🌿 Demi-coque croquante chocolat à la mousse de pain d'épices, confit de framboise et coulis de chocolat
- 🌿 Assiette de fromages affinés par la Maison du Fromage à Saint-Gély-du-Fesc [Supplément 9€]

33€
MISE EN BOUCHE,
ENTRÉE, PLAT
& DESSERT

Ouvert du mardi au dimanche midi
T. 04 67 84 36 36

RÉSERVATION EN LIGNE :

WWW.CLOS-DES-OLIVIERS.COM

MENU

MISE EN BOUCHE

ENTRÉE

- 🌿 Sur un crumble cacao, foie gras au parfum de cerise griotte en deux textures

PLATS

- 🌿 Blanquette de lotte, coco parfum des îles, risotto de Camargue et mousse de riz noir
- 🌿 Déclinaison autour du taureau, cromesqui d'effiloché de gardianne, tataki en croûte d'épeautre, finger aux oignons rouges, épeautre au citron confit et jus corsé

DESSERT

- 🌿 Sphère croquante chocolat à la mousse de pain d'épices et confit de framboise
- 🌿 Assiette de fromages affinés par la Maison du Fromage à Saint-Gély-du-Fesc [Supplément **9€**]

55€
MISE EN BOUCHE,
ENTRÉE, PLATS
& DESSERT

LE CLOS
DES OLIVIERS



Ouvert du mardi au dimanche midi
T. 04 67 84 36 36

RÉSERVATION EN LIGNE :

WWW.CLOS-DES-OLIVIERS.COM