LE CLOS DES OLIVIERS

FORMULE DEJ' DE LA SEMAINE

À L'ARDOISE - UNIQUEMENT LE MIDI

Entrée + plat ou plat + dessert [**19€**]
Entrée + plat + dessert [**24€**]

MENU À LA CARTE

Entrée + plat + dessert [**33€**]

ENTRÉES AU CHOIX :

- Œuf parfait de pays cuit à basse température sur un lit de lentilles vertes du Puy, espuma à l'aîl noir et mouillettes toastées [**10€**]
- Balade en sous-bois avec une déclinaison autour des champignons de nos regions, en velouté et trompe l'œil parfumé au cumin, crumble cacao [**11€**]

PLATS AU CHOIX :

- Onglet de Bœuf Irlandais slicé et fumé aux copeaux de Jack Daniels, aligot à la tomme de l'Aveyron et son jus réduit [**21€**]

- Filet de truite des Pays Basques, vierge de légumes accompagnée de polenta aux saveurs indiennes et sa viennoise au piment d'Espelette [**20€**]

DESSERTS AU CHOIX :

- Snickers glacé, tuile carambar et déclinaison chocolat caramel [**7€**]
- Téton de Ganache citron Yuzu et son « Inspiration Valrhona », insert citron menthe et gingembre frais, une meringue aux épices Massala et son crémeux citron [**7€**]
- Assiette de fromages affinés de la maison du Fromage à Saint Gély du Fesc* [**9€**]

*Supplément 2€ dans le menu à 33€

Ouvert du mardi au vendredi midi
Tél. : 04 67 84 36 36

RÉSERVATION EN LIGNE :

www.clos-des-oliviers.com

LE CLOS DES OLIVIERS

LA CARTE

ENTRÉES :

- Sur un air de Bouillabaisse, trilogie de poissons, aïoli maison et soupe de poissons de roches [**12€**]
- Sashimi de truite Basque légèrement fumée dans un esprit Japonais, marinade de soja et citron Yuzu, chantilly au wasabi [**14€**]
- Le foie gras dans tous ses états : pressé à l'anguille fumée, nappage chocolat Valhrona, poêlé sur un crumble cacao et glacée aux figues du verger [**19€**]

PLATS :

- Gnocchis à la crème de truffe, moliterno truffé et lamelles de truffe d'été [**22€**]
- Poulpe confit, petits légumes de saison, gnocchis poêlés et son colorama d'aïoli [**23€**]
- Agneau Aveyronnais confit en basse température en effiloché aux saveurs du Moyen-Orient, écrasé de pommes de terre à l'huile de noisette et jus de cuisson [**24€**]
- Le tout cochon du Bigorre au Taj Mahal, avec son andouillette artisanale, travers confits et côtelette de porcelet en croute aux épices, écrasé de patates douces [**25€**]
- Pavé de Maigre et son risotto Verdé servi en meule de brebis de l'Aveyron, algues de Méditerranée et beurre blanc [**25€**]
- Filet de Bœuf « Irish Prime » en carpaccio, lamelles de truffe d'Été, épices aborigènes douces, balsamique, perles d'huile d'olives et finger de foie gras pressé [**28€**]

DESSERTS :

- Un air de truffe glacée au chocolat de la maison Valrhona et ganache au chocolat noir cœur praliné et truffe [**13€**]
- L'improbable Passion et sa génoise à la fleur de chanvre, ganache vanille et exotique fumé au CBD [**12€**]
- Couronne de génoise vanillée autour des fruits rouges, gelée de fruits rouges, ganache monté à la vanille et thé matcha, chocolat blanc et poudre de framboises [**9€**]
- Assortiments de sorbets maison [**12€**]
- Assiette de fromages affinés de la maison du fromage à St Gély du Fesc [**12€**]

MENU ENFANT 17€ :

Filet de lieu noir pané ou aiguillettes de poulet panées
Frites ou légumes + Sorbet maison + Un sirop au choix

Ouvert du mardi soir au samedi soir
Tél. : 04 67 84 36 36

RÉSERVATION EN LIGNE : www.clos-des-oliviers.com

MENU

33€
ENTRÉE, PLAT & DESSERT

ENTRÉES :

- Œuf parfait de pays cuit à basse température sur un lit de lentilles vertes du Puy, espuma à l'aîl noir et mouillettes toastées
- Balade en sous-bois avec une déclinaison autour des champignons de nos regions, en velouté et trompe l'œil parfumé au cumin, crumble cacao

PLATS :

- Onglet de Bœuf Irlandais slicé et fumé aux copeaux de Jack Daniels, aligot à la tomme de l'Aveyron et son jus réduit
- Filet de truite des Pays Basques, vierge de légumes accompagnée de polenta aux saveurs indiennes et sa viennoise au piment d'Espelette

DESSERTS :

- Snickers glacé, tuile carambar et déclinaison chocolat caramel
- Téton de Ganache citron Yuzu et son « Inspiration Valrhona », insert citron menthe et gingembre frais, une meringue aux épices Massala et son crémeux citron
- Assiette de fromages affinés de la maison du Fromage à Saint Gély du Fesc **[+9€]**

MENU

55€
ENTRÉE, PLAT & DESSERT

ENTRÉE :

- Pressé de Foie gras à l'anguille fumée, nappage de chocolat Valhrona et gelée de kumquat

PLATS :

- Le tout cochon de Bigorre au Taj Mahal, avec son andouillette artisanale, travers confits et côtelette de porcelet en croute aux épices et écrasé de patates douces

Et

- Pavé de Maigre et son risotto Verdé servi en meule de brebis de l'Aveyron, algues de Méditerranée et beurre blanc

DESSERT :

- Un air de truffe glacée au chocolat de la maison Valrhona et ganache au chocolat noir cœur praliné et truffe
- Assiette de fromages affinés de la maison du Fromage à Saint Gély du Fesc **[+9€]**