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'ail noir et mouillettes toastées [**10€**]
- Balade en sous-bois avec une déclinaison autour des champignons de nos régions, 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€**]
- Gnocchis à la crème de truffe, moliterno truffé et lamelles de truffe d'été [**22€**]
- Filet de truite des Pays Basques, vierge de légumes accompagnée de polenta aux saveurs indiennes et sa viennoise au piment d'Espelette [**20€**]
- La côte de bœuf « Charolaise » cuite à la braise de charbon végétale bio « Josper » écrasé de pomme de terre à la truffe et légumes grillés* 1,2kg [**90€**]

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 70€ dans le menu à 33€ **Supplément 2€ dans le menu à 33€

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

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

LE CLOS DES OLIVIERS

LA CARTE

POUR COMMENCER À PARTAGER :

- La planche de la Mer : Truite fumée Label rouge, rillettes de saumon aux cébettes, sardines, maquereau fumé, saucisson de thon blanc fumé, beurre piment d'Espelette et citron vert **[32€]**
- La planche de la Terre : Jambon blanc à la truffe, jambon Pata negra, saucisson perche et pâté campagnard truffé **[29€]**

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€]**
- Médaillon de terrine de foie gras maison à la truffe Mélanosporum, toast grillé et compoté de fruits de saison **[14€]**

PLATS :

PLATS CHAUDS

- Gnocchis à la crème de truffe, moliterno truffé et lamelles de truffe d'été **[22€]**

LES POISSONS

- Poulpe confit, petits légumes de saison, gnocchis poêlés et son colorama d'aïoli **[23€]**
- Pavé de Maigre et son risotto Verdé servi en meule de brebis de l'Aveyron, algues de Méditerranée et beurre blanc **[25€]**
- Gambas géantes braisées au charbon végétal bio « Josper » légèrement persillé et légumes grillés **[30€]**

LES VIANDES

- 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€]**
- 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€]**
- Filet de bœuf Hereford rossini, écrasé de pomme de terre, crème de foie gras à la truffe et toast brioché **[35€]**
- Travers de porc Ibérique longuement marinés au Rubs Américain (mélange d'épices) cuit à la braise de charbon végétale bio « Josper » pommes confites et sauce BBQ Maison **[26€]**
- La côte de bœuf « Charolaise » cuite à la braise de charbon végétale bio « Josper » écrasé de pomme de terre à la truffe et légumes grillés 1,2kg **[90€]**

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€]**
- Café Gourmand : assortiments de trois bouchées sucrées et glace maison **[14€]**
- 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

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'ail noir et mouillettes toastées
- Balade en sous-bois avec une déclinaison autour des champignons de nos régions, 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 :

- Médaillon de terrine de foie gras maison à la truffe Mélanosporum, toast grillé et compoté de fruits de saison

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€]**

Ouvert du mardi soir au samedi soir - Tél. : 04 67 84 36 36
RÉSERVATION EN LIGNE : www.clos-des-oliviers.com