

POUR VOS SÉMINAIRES

Salle de 40m² privatisée entièrement équipée
donnant sur la pinède

POUR VOS REPAS DE GROUPE

Baptêmes, mariages,
anniversaires...
Possibilité 7J/7

N'hésitez pas à nous contacter :
commercial@clos-des-oliviers.com

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

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



CARTE

LA CARTE

ENTRÉES

- 🌳 Planche terre : jambon blanc à la truffe, jambon pata negra, saucisson et pâté campagnard truffé **[29€]**
- 🌳 Planche mer : truite fumée label rouge, rillettes de saumon aux cébettes, sardines, maquereau fumé, saucisson de thon blanc fumé, beurre piment d'espélette et citron vert **[32€]**
- 🌳 Foie gras en 2 façons, poêlé et mi-cuit aux 5 épices, caramel au calisson **[11€]**
- 🌳 Saumon fumé maison au bois de pommier, pancakes et crème Skyr, julienne de Grany Smith **[9€]**
- 🌳 Noix de Saint-Jacques snackées, terre et mer andouille de Guémené, parfum de vanille **[13€]**
- 🌳 Plat végétarien : Conchiglioni farcis aux légumes et champignons d'automne, oignons, copeaux de parmesan et lamelle de truffe **[15€]**

POISSONS

- 🌳 Pavé de cabillaud cuit en basse température, bouillon et pommes Anna safrané **[18€]**
- 🌳 Riz façon paëlla, gambas flambées minute et chips de chorizo **[16€]**
- 🌳 Suprême de longe de thon laqué, frites de patates douces **[16€]**

VIANDES

- 🌳 Duo de ris de veau croustillants et tête de veau, petits légumes façon pot au feu **[19€]**
- 🌳 Pluma de porc ibérique en chapelure citronnée, coco blanc et tuile de riz **[18€]**
- 🌳 Caille, la cuisse en ballotine et le suprême confit, jus de carcasse à la truffe et au foie gras, purée de panais **[23€]**
- 🌳 Médaillon d'andouillette de Lyon « Bobosse » snaké, pommes fondantes au thym et crémeux moutarde **[15€]**
- 🌳 Entrecôte de bœuf de Galice maturée 21 jours, ratte fondante au thym 350 grs **[35€]**
- 🌳 Epaule d'agneau confite et grillée, jus corsé, servie à la cuillère (servie pour 2 personnes) **[70€]**

DESSERTS

- 🌳 Finger valhrona Dulcey, ganache vanille et noisettes concassées **[7€]**
- 🌳 Chocolat chaud revisité, shoot chocolat au rhum, chantilly vanille de Madagascar **[8€]**
- 🌳 Pavlova Mont Blanc marron, confit de mandarine et sapin, poudre de sablé **[7€]**
- 🌳 Banoffee du Clos, glace chocolat Caraïbes Valhrona, caramel coulant **[7€]**
- 🌳 Café gourmand : Mini finger Dulcey, pavlova Mont Blanc et douceur chocolat **[10€]**
- 🌳 Chariot de fromages affinés de la maison du fromage à Saint-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 BIB

33€
ENTRÉE, PLAT
& DESSERT

ENTRÉES :

- 🌳 Jeu autour du panais, confit, en purée, chips et éclats de cacahuètes ou
- 🌳 Mille-feuille de brandade revisité fumé au bois d'olivier à la minute, huile verte et zeste de citron

PLATS

- 🌳 Suprême de pintade, jus laqué au vin du Pic-Saint-Loup, cassoulet de coco, espuma et chips de lard ou
- 🌳 Pavé de saumon label rouge à l'unilatéral, crémeux de sapin ail noir et citron vert, pommes grand-mère à l'huile d'olive Farigoule du Domaine de l'Oulivie

DESSERTS

- 🌳 Banoffee du Clos, glace chocolat Caraïbes Valhrona, caramel coulant ou
- 🌳 Dessert autour de la châtaigne, glace et son entremet ou
- Chariot de fromages affinés de la maison du fromage à Saint-Gély-du-Fesc

MENU GOURMAND

55€
ENTRÉE, PLAT
& DESSERT

ENTRÉE :

- 🌳 Noix de Saint Jacques snackées, terre et mer, andouille de Guémené, parfum de vanille

PLATS :

- 🌳 Pavé de cabillaud cuit en basse température, bouillon et pommes Anna safrané
- 🌳 1/2 Caille, la cuisse en ballotine et le suprême confit, jus de carcasse à la truffe et au foie gras, purée de panais

DESSERTS :

- 🌳 Chocolat chaud revisité, shoot chocolat au rhum, chantilly vanille de Madagascar
- 🌳 Chariot de fromages affinés de la maison du fromage à Saint Gély du Fesc supp **[+12€]**

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 :

🌿 Jeu autour du panais, confit, en purée, chips et éclats de cacahuètes **[9€]**

🌿 Mille-feuille de brandade revisité fumé au bois d'olivier à la minute,
huile verte et zeste de citron **[10€]**

PLATS :

🌿 Suprême de pintade, jus laqué au vin du Pic-Saint-Loup,
cassoulet de coco, espuma et chips de lard **[18€]**

🌿 Pavé de saumon label rouge à l'unilatéral,
crèmeux de sapin ail noir et citron vert, pommes grand-mère
à l'huile d'olive Farigoule du Domaine de l'Oulivie **[19€]**

🌿 Plat végétarien : Conchiglioni farcis aux légumes et champignons
d'automne, oignons, copeaux de parmesan et lamelles de truffe **[15€]**

🌿 Épaule d'agneau confite et grillée, jus corsé, servie à la cuillère,
pommes fondantes au thym* **[70€ pour 2 pers.]**

DESSERTS :

🌿 Banoffee du Clos, glace chocolat Caraïbes Valhrona, caramel coulant **[7€]**

🌿 Dessert autour de la châtaigne, glace et son entremet **[8€]**

🌿 Chariot de fromages affinés de la maison du fromage
à Saint-Gély-du-Fesc** **[12€]**

* Supplément de 50€ dans le menu à 33€.

** Supplément de 3€/personne dans le menu à 33€.

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

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