

FORMULE DE LA SEMAINE

Dej'



À L'ARDOISE

Uniquement le midi

Entrée + plat **ou** plat + dessert : **22,00€**

Entrée + plat + dessert : **25,00€**

MENU

Midi et soir

Entrée + plat + dessert : **35,00€**

ENTRÉES

- Tartare de dorade aux agrumes
ou
- Omelette revisitée, sauce fumée, chips de jambon de Serrano et asperges vertes



PLATS

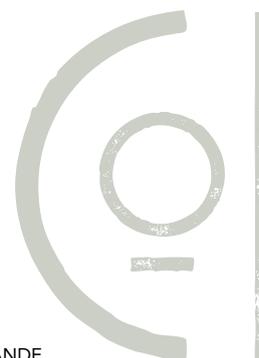
- Suprême de poulet braisé, riz pilaf crémeux au cumin et sauce attieke
ou
- Gambas, risotto d'épeautre, asperges vertes et bisque de gambas



DESSERTS

- Milk-shake revisité glacé à la fraise
ou
- Paris-Montpellier à la réglisse ZAN

LE CLOS
DES OLIVIERS 



À LA

Carte



Servi midi et soir

ENTRÉES

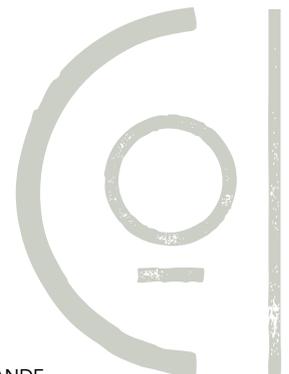
- Carpaccio de loup et légumes printaniers du Pic **12,00€**
 - Filet de maquereau mariné, cuit à la flamme, pâte de citron du pic et mayonnaise au wasabi **10,00€**
 - Raïta de concombre et naans au fromage de brebis de la maison du fromages de Saint Gély **10,00€**
 - Tataki de bœuf mariné à l'huile de sésame noire et herbes fraîches **14,00€**



SALADE REPAS

- **Salade César** : salade romaine, tomates confites et tomates cerises, poulet pané à la noisette, parmesan, oeuf dur, crémeux de laitue et sauce César maison **17,00€**

LE CLOS
DES OLIVIERS



À LA

Carte



Servi midi et soir

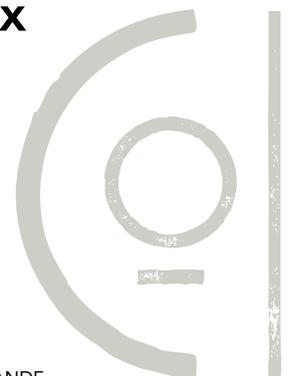
PLATS

- Seiche et petits pois à la menthe du jardin **16,00€**
- Entrecôte de bœuf, échalote confite et purée de carottes, vanille **28,00€**
- Cannellonis de courgette, courgette rôtie au miel et fleurs de courgette en tempura **15,00€**
 - Filet de loup, écailles de courgette, tomates cerises confites, écrasé de pomme de terre et sauce rougail **18,00€**

MENU ENFANT **17,00€**

- Tagliatelles de truite **OU** Steak du boucher et purée de pommes de terre maison + sorbet maison + 1 sirop au choix

LE CLOS
DES OLIVIERS 



À LA

Carte

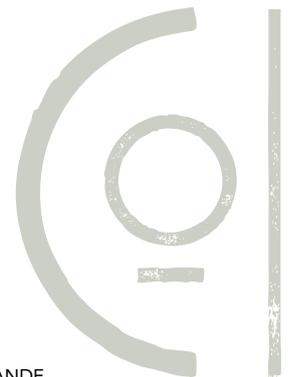


Servi midi et soir

DESSERTS

- **Voyage en Méditerranée**
(entremet pistache et fleur d'oranger) **8,00€**
- **Praliné surprise** (ganache montée Azélia, croustillant praliné noisettes et feuillantine, noisettes torréfiées, coque chocolat tempérée et sauce au chocolat) **8,00€**
- **Le Bloody Mary fruité** (confit de fraise et huile d'olive basilic, fraise fraîche et basilic, crème montée légèrement sucrée, palet de sucre bulle) et shoot fraise/vodka **8,00€**
- **Café gourmand** : verrine mousse chocolat, entremet pistache et boule de glace au choix **8,00€**

LE CLOS
DES OLIVIERS 



MENU

Bib



Entrée + plat + dessert : 35,00€

Servi midi et soir

ENTRÉES

- Tartare de dorade aux agrumes
ou
- Omelette revisitée, sauce fumée, chips de jambon de Serrano et asperges vertes



PLATS

- Suprême de poulet braisé, riz pilaf crémeux au cumin et sauce attieke
ou
- Gambas, risotto d'épeautre, asperges vertes et bisque de gambas



DESSERTS

- Milk-shake revisité glacé à la fraise
ou
- Paris-Montpellier à la réglisse ZAN

LE CLOS
DES OLIVIERS 

