

À LA

Carte



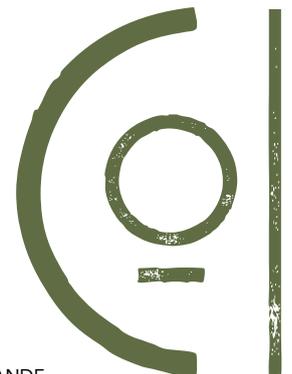
Servi midi et soir

## ENTRÉES



- PRÉSSÉ DE TOMATES ET MOZZARELLA AU PESTO,  
CHANTILLY DE BURRATA 11,00€
- COUTEAUX EN PERSILLADE DE ROQUETTE 10,00€
- TARTARE DE TAUREAU FUMÉ AU CONFIT D'OIGNONS,  
PIGNONS ET HERBES DE SAISON 14,00€
- GOUJONETTE DE SEICHE, AÏOLI MAISON  
À L'ESTRAGON ET SON MESCLUN 10,00€

LE CLOS  
DES OLIVIERS 



PRIX NETS. SERVICE COMPRIS. LE REGISTRE DES ALLERGENES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.

À LA

Carte



Servi midi et soir

## PLATS

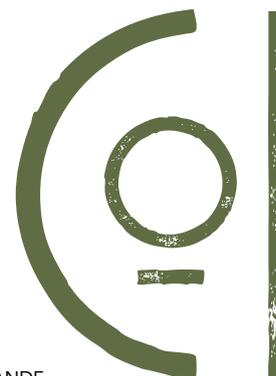


- SOURIS D'AGNEAUX AU JUS D'HERBES, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE TRUFFÉ ET SON JUS DE VIANDE 20,00€
- WOK DE NOUILLES SAUTÉES AUX LÉGUMES, SHITAKÉS ET CRÈME DE BURRATA 16,00€
- FILET DE TURBOT FUMÉ, ARTICHAUD BARIGOULE, CRÈME DE SICHUAN 24,00€
- STEAK DE THON ROSÉ FAÇON ROSSINI, CAVIAR D'AUBERGINE, VIERGE DE LÉGUMES 22,00€
- SALADE DU SOLEIL : SALADE VERTE, FETA, OLIVES NOIRES, POIVRONS MARINÉS, MOZZARELLA BUFALA, TOMATE, JAMBON DE PARME, OIGNONS ROUGES, CROÛTONS 16,00€



## MENU ENFANT 17,00€

Poisson ou pièce de boeuf du moment  
+ pomme de terre ou légumes  
+ boule de glace  
+ 1 sirop au choix



À LA

Carte



Servi midi et soir

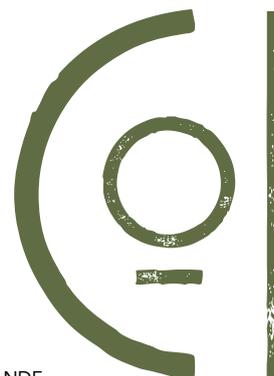
## GRILLADES



- ENTRECÔTE DE BŒUF DE RACE  
BIURO DE POLOGNE 350GR 25,00€
- COTE DE BŒUF ABERDEEN  
ANGUS DES ETATS UNIS 1KG 85,00€
- POULPE GRILLÉ 300GR 28,00€
- 3 GAMBAS GÉANTES 300GR 29,00€

NOS GRILLADES SONT ACCOMPAGNÉES  
PAR DES LÉGUMES GRILLÉS ET FRITES FRAICHES

LE CLOS  
DES OLIVIERS 

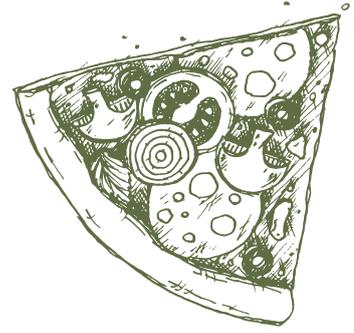


PRIX NETS. SERVICE COMPRIS. LE REGISTRE DES ALLERGENES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.

LES

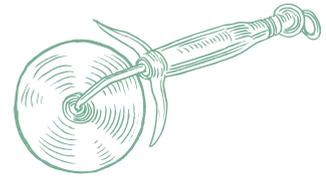
# Pizzas

by *Le Pige*



Servi midi et soir

- **LA PROSEGHHERITA** : base sauce tomate maison, basilic frais, mozzarella di bufala. 11,00€
- **LA BIQUETTE ET MAYA** : base crème fraiche, fior di latte, cabécou du Périgord, caramel de miel aux noix. 13,00€
- **LA BAIA** : base sauce tomate maison, fior di latte, prosciutto blanco, champignons et roquette. 13,00€
- **LA BRONX** : base sauce tomate maison, Fior di latte, viande de Bœuf épicée, poivrons rouges marinés. 15,00€
- **LA GORGONZOLA** : base crème gorgonzola, fior di latte, chorizo, oignons émincés et roquette. 15,00€
- **LA DI MARE** : base crème citronnée, fior di latte, saumon fumé et pesto. 16,00€
- **LA CARCIOFI** : crème d'artichaud, Cœur d'artichaud, fior di latte, mozzarella di burrata, basilic, parmigiano reggiano et roquette. 16,00€
- **LA PROSEDELICIOSA** : base sauce tomate maison, fior di latte, tomates séchées, jambon de parme 24 mois et roquette. 17,00€
- **LA PUISSANCE 4** : base sauce tomate maison, fior di latte, Gorgonzola, Taleggio, camembert di Bufala BIO. 17,00€
- **LA TARTUFA** : crème de truffe, fior di latte, parmigiano reggiano, jambon blanc truffé, copeaux de truffe et roquette. 20,00€



MENU

Bib



Entrée + plat + dessert : 35,00€

Servi midi et soir

## ENTRÉES

- ŒUFS MIMOSA TRUFÉS ET FUMÉS, COPEAUX DE TRUFFES CONFITES
- ou
- GRAVLAX DE TRUITE AUX HERBES FRAICHES, PESTO ET NOUILLES CHINOISES



## PLATS

- FILET DE ROUGETS, CONFITS DE LEGUMES PROVENCAUX ET BEURRE BLANC SAFRANÉ
- ou
- NOIX DE VEAU COMME UNE SALTIMBOCA, SCARMOZZA ET JAMBON DE PARME, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE ET CONFIT DE TOMATES LEGÈREMENT ÉPICÉES



## DESSERTS

- TRILOGIE VALRHONA, SUR UN BISCUIT CACAO, CROQUANT BLANC, MOUSSEUX NOIR ET GANACHE LAIT (SAUCE CHOCO)
- ou
- DÔME CRÉMEUX AU CITRON, CŒUR COULANT AUX FRUITS ROUGES, BISCUIT PISTACHE

LE CLOS  
DES OLIVIERS



PRIX NETS. SERVICE COMPRIS. LE REGISTRE DES ALLERGENES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.

À LA

Carte



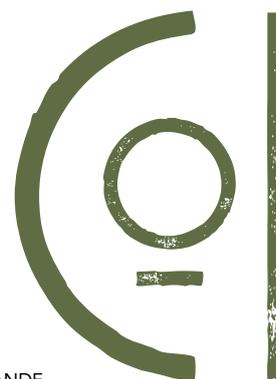
Servi midi et soir

## DESSERTS



- FORET NOIRE DU CLOS, CONFIT DE GRIOTTES, MOUSSEUX BLANC VANILLÉ 10,00€
- BABA MAISON AU LIMONCELLO, PÊCHE À LA VERVEINE 9,00€
- VACHERIN AUX AGRUMES, ROCHER GLACÉ AU LAIT ET SORBET CITRON 8,00€
- CAFÉ GOURMAND : MINI FORÊT NOIRE, MINI BABA, CRÉMEUX CITRON, GLACE VANILLE 10,00€

LE CLOS  
DES OLIVIERS



PRIX NETS. SERVICE COMPRIS. LE REGISTRE DES ALLERGENES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.