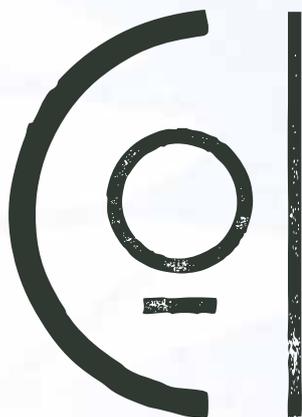




LE CLOS
DES OLIVIERS



Notre
Carte



www.clos-des-oliviers.com





MENU CARTE

Entrée, plat et dessert : 38€

Entrée, plat : 31€ / Plat, dessert : 31€



ENTRÉES

- VELOUTÉ DE BUTTERNUT émulsion au curry de Madras et chips de patates douces.
- ou
- SAUMON MARINÉ À L'ASIATIQUE citronnelle-gingembre, légumes croquants et perles de citron.
- ou
- MOZZARELLA BURRATA PANÉE cœur au pesto toast de tomates et jambon ibérique. +4,00€
- ou
- FOIE GRAS DE CANARD du sud-ouest poêlé chutney de pommes granny smith et pain d'épice. +4,00€
- ou
- TERRINE DE VOLAILLE éclats de noisettes et mousse à l'estragon.
- ou
- CASSOLETTE DE NOIX DE SAINT JACQUES gratinées à la bretonne. +2,00€



PLATS

- CÔTE DE VEAU CHAROLAIS, pommes de terre grenailles et crème de truffe. +4,00€
- ou
- JOUE DE BOEUF CONFITE, mousseline de pommes de terre et jus de cuisson.
- ou
- BURGER DU CLOS et ses frites
(steack haché du boucher, fromage fondu, oignons confits et bacon)
- ou
- FILET DE DAURADE ROYALE snacké à la plancha, risotto crémeux et sauce beurre blanc citronné.
- ou
- FILET DE SAUMON GRILLÉ, vierge de légumes et risotto crémeux. +2,00€
- ou
- SAMOUSSA DE LÉGUMES, purée de carottes et légumes croquants. 



PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS +9,00€



DESSERTS SCHOLLER





LE COIN DES GRILLADES

- CÔTE DE BOEUF D'IRLANDE environ 1kg 85,00€
- CÔTE DE BOEUF GALLEGA environ 1kg 140,00€
 - ENTRECÔTE BLACK ANGUS 44,00€
- FAUX FILET WAGUY DE KOBE 59,00€ / 100g

Accompagnements au choix :
frites maison ou mousseline de pommes de terre aux herbes façon grand-mère.



LES PATES

- MAFALDINES sauce à la truffe et jambon truffé. 24,00€
- MAFALDINES, pesto, tomates fraîches et mozzarella burrata. 18,00€
- MAFALDINES, homard canadien et bisque de homard. 38,00€



LES PIZZAS

- LA PROSEGHHERITA : base sauce tomate maison, basilic frais, mozzarella di bufala. 11,00€
- LA BIQUETTE ET MAYA : base crème fraîche, 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 DI MARE : base crème citronnée, fior di latte, saumon fumé et pesto. 16,00€
- 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 ENFANT 17,00€

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



OUVERT DU MARDI
AU SAMEDI SOIR
TÉL. 04 67 84 36 36

RÉSERVATION EN LIGNE

www.clos-des-oliviers.com

**N'hésitez pas à nous consulter
pour vos événements privés**
(baptême, mariage, séminaire, anniversaire)

LE CLOS
DES OLIVIERS 

53 RUE DE L'AVEN
34980 SAINT-GÉLY-DU-FESC

