

LE CLOS
DES OLIVIERS



Notre
Carte

www.clos-des-oliviers.com

MENU CARTE

Entrée, plat et dessert : 42€

Entrée, plat : 34€

Plat, dessert : 31€



ENTRÉES

ŒUF DU PIC SAINT LOUP

sauce meurette, Coppa de porc de Mangalitza grillée **11€**

Ou

PAIN PITA, CAVIAR D'AUBERGINES À LA CORIANDRE,
stracciatela et pesto rosso **11€**

ou

TARTARE DE SAUMON AUX PETITS LÉGUMES ACIDULÉS,
macaron au cumin et chantilly à l'orange **13€**

ou

TARTE FEUILLETÉE AUX CHAMPIGNONS,
chantilly pesto, noisettes torréfiées **12€**

ou

RAVIOLES D'ÉCREVISSES AUX POIREAUX,
bouillon coco et gingembre, salade d'herbes aromatiques **14€ (Plus 4€)**



PLATS CHAUDS

ROUILLE DE SEICHE, aioli maison et pomme de terre vapeur **24€**

ou

FILET DE DAURADE ROYALE SNACKÉ, duo de petits pois et mousseline **24€**

ou

BROCHETTE DE GAMBAS FLAMBÉES,
risotto de chorizo et tomates confites **26€ (plus 2€)**

Ou

FAUX-FILET ARGENTIN, RIO PLATENSE, céleri rôti et chips maison **25€**
+ Option Rossini + **5€**

Ou

VIANDE GRILLÉE OU MIJOTÉE DE PORC MANGALITZA
élevé au Pic Saint Loup **24€***

ou

MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST, betteraves rôties,
écrasé de pommes de terre et jus aux fruits rouges **26€**

ou

COEUR D'ÉPAULES D'AGNEAU CUIT BASSE TEMPÉRATURE,
écrasé de pommes de terre à la truffe et son jus de cuisson **29€ (plus 3€)**

ou

SAMOUSSAS DE LÉGUMES et purée de carottes **24€**



A PARTAGER :

CÔTE DE BŒUF AUBRAC (Environ 1kg) pour 2 personnes 90€
accompagnements : frites Maison et légumes

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON
toasts grillés et chutney de fruits de saison 39€



LES PIZZAS

- 
- LA PROSEGHHERITA : base sauce tomate maison, basilic frais, mozzarella di bufala. 13,00€
 - LA BIQUETTE ET MAYA : base crème fraîche, fior di latte, cabécou du Périgord, caramel de miel aux noix. 15,00€
 - LA BAIA : base sauce tomate maison, fior di latte, prosciutto blanco, champignons et roquette. 15,00€
 - LA DI MARE : base crème citronnée, fior di latte, saumon fumé et pesto. 19,00€
 - LA PUISSANCE 4 : base sauce tomate maison, fior di latte, Gorgonzola, Taleggio, camembert di bufala BIO. 19,00€
 - LA TARTUFA : crème de truffe, fior di latte, parmigiano reggiano, jambon blanc truffé, copeaux de truffe et roquette. 21,00€

Supplément couverture de truffe d'été : 8,00€



MENU ENFANT 17,00€

Faux-filet Argentin, purée maison ou frites
ou Filet de dorade
+ Moelleux au chocolat + Sirop à l'eau

LE CLOS
DES OLIVIERS



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



DESSERTS

TARTE FINE AUX POMMES MAISON,
boule de glace vanille et caramel beurre salé 9€
(Commande au début du repas)

ou

PANNA COTTA VANILLE
et son coulis de fruits de saison maison 8€

ou

TIRAMISU MAISON AU NUTELLA 9€

ou

FONDANT AU CHOCOLAT NOIR **et sa crème anglaise 9€**
(Commande au début du repas)

ou

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU PERDUE
au caramel beurre salé et crème fouettée 8€



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