



*Formule midi et soir
du mardi au vendredi
Entrée + plat + dessert 25€
Entrée + plat 21€ Plat + dessert 19€*

Entrées

Crème de carottes au cumin et crumble aux épices

Ou

**Rillettes d'araignée de porc, au poivre vert,
toasts de pain et salade de jeunes pousses**



Plats



Magret de canard, purée de butternut et jus à l'orange

Ou

**Le régressif : Risotto de coquillettes,
sauce truffe et jambon truffé**

Ou

**Filet de merlan cuit au beurre,
écrasé de pommes de terre et sauce au chorizo**

Desserts

Baba au rhum et chantilly maison

Ou

Crumble aux pommes et cannelle



LE CLOS
DES OLIVIERS





Carte midi et soir du mardi au dimanche

Suggestions :

Terrine de foie gras à l'armagnac, crumble de pain d'épice et sauce épicés **19€**

Aiguillette de rumsteck Angus de Picardie bien persillée, écrasé de pommes de terre à la truffe (250gr) **29€**

La Côte de bœuf Aubrac (Aveyron), maturée 3 semaines, sauce Béarnaise, écrasé de pommes de terre à la truffe **12€/ 100 gr** (entre 800gr et 1kg600gr)

Assiette de fromages affinés **11€**

Menu 40€ (Entrée plat dessert)

33€ (Entrée plat) 31€ (Plat dessert)

Entrées :

Le Cheesecake fumé en salle, ricotta, gravlax de saumon et crumble salé au fromage
Oignons des Cévennes, consommé de champignons et chutney des bois
Huîtres de Camargue N°2 chaudes, grenade, noisettes et émulsion iodée

Plats :

Le Risotto crémeux aux crevettes Black Tiger fumées en salle, chorizo et bisque maison

Le Coq au vin rouge du Pic Saint Loup, légumes de cuisson et mousseline de pommes de terre

Dos de cabillaud en croûte de parmesan, déclinaison de panais et beurre blanc aux herbes

Le carré d'Agneau de l'Aveyron (Gaec Boubal), au beurre, butternut rôti et jus d'agneau

Le Rumsteck Aubrac (Aveyron) mûri 3 semaines cuit au beurre, pommes de terre grenailles au four (250gr)

Desserts :

Paris brest à la pistache et crème Anglaise

Entremet tout chocolat, sauce chocolat et noisettes caramélisées

Poire pochée à la sangria blanche, gelée et cookies aux agrumes



LE CLOS
DES OLIVIERS





*Pizzas midi et soir
du mardi au samedi -
Menu enfant mardi au dimanche midi et soir*

La Prosegherita

Base sauce tomate maison, basilic frais,
mozzarella di bufala
11 euros

La Biquette et maya

Base crème fraîche, fior di latte, cabécou du Périgord,
caramel de miel aux noix
13 euros

La Puissance 4

Base sauce tomate maison, fior di latte, gorgonzola,
taleggio, camembert di bufala BIO
17 euros

La Tartufa

Crème de truffe, fior di late, parmigiano reggiano,
jambon blanc truffé, copeaux de truffe
et roquette
20 euros

Menu enfant 17 €

Sirop au choix,
viande ou poisson
légumes ou écrasé de pommes de terre
Fondant au chocolat