



MENU CARTE

Mardi au samedi midi et soir, dimanche midi

23€ Entrée + plat ●

28€ Entrée + plat + dessert ●

ENTRÉES

Pain Bao maison, garni d'un tartare de veau, julienne de cornichons crus, pickles d'oignons rouges, poudre d'olives noires, sauce cocktail et ricotta basilic 7€ ●

Pommes de terre rates brûlées dans les braises, siphon de crème infusée au foin, cèpes poêlés et glace cèpe 7€ (Végétarien) ●

Huitres de Bouzigues N3 à peine pochées dans leur coquille, fine julienne de pommes granny smith, concombre, citron vert et pousses de sarrasin 9€

Médailillon de tentacules de poulpe cuit basse température, fumé de poisson crémé à la coco, dès de mangue au piment et pickles de légumes de saison 12€

Terrine d'effiloché d'échine de porc, et foie gras maison accompagné de ses toasts et condiments 18€

PLATS

Filet de daurade Royale snackée unilatéralement, et fin de cuisson en panier vapeur, écume citronnelle, fenouil étuvé, tomates cerises confites, carottes fanes et chips de riz 16€ ●

Kefta d'effiloché d'agneau, salade d'haricots verts frais aldente, crème Zaatar, huile d'olives du domaine de L'Oulivie, citron vert, olives picholines et carpaccio de radis 16€ ●

Saint Jacques snackées, mélange de 3 riz, palet d'aubergine pané, consommé de carcasse de gambas aux feuilles de citronnier et combawa. Julienne de feuilles de Nori, salicorne et feuilles de shiso pourpre 29€

Le pigeon entier, cuisses confites et filets rosés, jus réduit, oignons, vin rouge et travail autour du maïs (pop corn salé, maïs brûlé et purée de maïs à la coriandre) 33€

Chuck flat origine USA, purée de patates douces épicées, pommes pailles, carottes fanes et sauce aux cèpes 36€

Côte de Boeuf Black Angus, maturée 3sem, 12€/100gr
(1 et 1,5kg min) avec accompagnements



Plat végétarien selon l'arrivage, consulter le Chef 19€





MENU CARTE

Mardi au samedi midi et soir, dimanche midi

23€ Entrée + plat ●

28€ Entrée + plat + dessert ●

MENU ENFANT

Sirop au choix,

Chuck flat USA ou filet de daurade Royale snackée,

purée de patates douces et carottes fanes

Dessert : Mousse au chocolat maison 18€

DESSERTS PAR NOTRE PATISSIÈRE JADE

Mousse au citron, citron confit, dès de melon, crumble sarrasin et crème verveine 5€ ●

Sablé noisettes, mousse à la pomme et trio de poires (confite, compote et cristalline) 5€ ●

Crèmeux chocolat, compôte ananas passion, ananas frais,
sablé chocolat au grain de cacao 7€

Mousse chocolat blanc, thé noir, compotée de fruits rouges, croustillant de riz soufflé,
chocolat blanc et baies roses 8€

Tartelette, crème d'amandes, figues rôties à l'huile d'olives
et copeaux de tomme de brebis 9€

Assiette de fromages affinés et ses condiments 11€

CARTE

GUINGUETTE

Mardi au samedi le soir

PLANCHE MIXTE ET FOIE GRAS

Jambon serrano 18 mois, fuet catalan, Mozzarella di bufala,
Pains grillés, tomates, ail et huile d'olives, Cornichons et beurre,
Comté 18 mois, pélardon des Cévennes, basilic et huile d'olives 35€

Terrine de foie gras maison, toasts grillés et chutney de fruits de saison 20€

DESSERTS PAR NOTRE PATISSIÈRE JADE

Mousse au citron, citron confit, dès de melon, crumble sarrasin et crème verveine 5€

Sablé noisettes, mousse à la pomme et trio de poires (confite, compote et cristalline) 5€

Crèmeux chocolat, compôte ananas passion, ananas frais ,
sablé chocolat au grain de cacao 7€

Mousse chocolat blanc, thé noir, compotée de fruits rouges, croustillant de riz soufflé,
chocolat blanc et baies roses 8€

Tartelette, crème d'amandes, figues rôties à l'huile d'olives
et copeaux de tomme de brebis 9€

LE CLOS DES OLIVIERS



NOUVEAU MENU CARTE

Mardi au samedi midi et soir,

Dimanche midi

23€ Entrée + plat

28€ Entrée + plat + dessert