

# Menu “ Les Oliviers ”

Entrée + plat	du mardi au samedi au déjeuner	38 €
Entrée + plat + dessert	du mardi au samedi au déjeuner	39 €
Menu complet	du mardi au dimanche	41 €

“ Les vrais gourmands lisent en remuant les lèvres pour déguster les mots ”

*Ivan Audouard*



*Si vous désirez de la truffe noire de Richerenches (tuber mélanosporum) avec vos entrées ou vos plats dans le Prieuré ou les Oliviers, les 5 g :* 9 €

*Carpaccio de saumon et saint-jacques marinés à l'huile et au citron vert avec ses feuilles de mesclun* 18 €

*ou Millefeuille de foie gras poêlé au vinaigre de xérès, pain d'épices et fruits de saison dorés* 23 €

*ou Charlotte aux trois crustacés (miettes de crabe, écrevisses décortiquées et lamelles de saint-jacques), aubergine et tomates confites à l'huile d'olive* 18 €

*ou Salade des Oliviers, foie gras de canard au gros sel sur haricots verts, tartare de saint-jacques, queues de crevettes « papillon » en verdure et verrine de crabe* 24 €



22 €

*Grillade de la mer aux trois poissons en vinaigrette à l'huile d'olive, citron et basilic, légumes de saison* 25 €

*ou Filet de bar rôti et émincé de queue de homard, beurre blanc safrané* 25 €

*ou Feuilleté de ris de veau, pointes d'asperges et morilles à la crème fleurette* 22 €

*ou Carré d'agneau rôti en croûte de tapenade, crique de pommes de terre* 18 €

*ou Tournedos aux morilles et girolles, tagliatelles fraîches* 21 €



*Faisselle de fromage blanc* 4,50 €

*ou Trio de fromages annoncé verbalement* 7,50 €



*Les desserts du Prieuré vous seront proposés à l'ardoise* 9 €