

Menu Les Oliviers

*“Un Homme maigre doit toujours dire qu’un Bon Coq n’est jamais”
Gras Gustave Flaubert – Dictionnaire des Idées Reçues*

Choisissez votre menu

Entrée plat 48€ Ou Plat et dessert 46€

Entrée , plat , Fromage ou Dessert 53 €

Menu complet (entrée , plat, fromage ,dessert 57 €

Tous nos plats sont cuisinés entièrement sur place



Brouillade (œufs) aux Cèpes et girolles à l’Huile de Truffe

Ou Poêlée de St jacques et Gambas, Homard à l’huile d’olive salade d’Haricots

ou Trio de foie gras : Raviolis de foie gras au vin de Porto, terrine de foie gras, lamelles de foie gras de canard cuit au gros sel, en verdure, Glace Récluse



Minestrone : Coquilles Saint-Jacques dorées et filet de poisson doré, émincé de homard et son fumet, girolles et petits légumes de saison

ou Ris de veau aux cèpes et aux girolles, morilles à la crème, crique de pommes de terre

ou Tournedos de bœuf poêlé au vin de Porto, Escalope de foie gras dorée, aux cèpes et aux girolles crique de pommes de terre



*Faisselle de fromage blanc à la crème ou crème de marrons
Ou Trio de fromages*

Les desserts du Prieuré vous seront proposés

2019/20