

Menu « Les Oliviers »

*« Un Homme maigre doit toujours dire qu'un bon Cop n'est jamais gras
Gustave Flaubert-dictionnaire Idées reçues*

*Entrée plat 49€ Ou Plat et dessert 46 €
Entrée ,plat , Dessert 52 €
Menu complet (entrée ,plat, fromage ,dessert) 56 €*



*« Tous nos plats sont cuisinés entièrement sur place »
« Choisissez votre Menu »*

Brouillade (œufs) aux Cèpes à l'Huile de Truffe

*Ou Salade des Oliviers :Terrine de Foie Gras, Saint Jacques, Gambas dorée
à l'huile d'Olives en verdure et Côte de Saumon au fumoir*

*Ou Charlotte de St jacques et Saumon fumé et crabes en Tartare, à l'Huile d'olive
en verdure d'hiver*

*Ou Trio de Foie Gras « Maison » :Raviolis de Foie Gras au Vin de Porto, Terrine
de foie gras ,Lamelles de foie gras de canard cuit au gros sel, glace pain d'épices*



*Le Panier de la Mer :les filets de poissons dorés, Emincé de Homard et son fumet
Girolles et petits légumes de saison*

Ou Tournedos de bœuf poêlé au vin de porto, Escalope de foie gras dorée, aux Girolles

Ou Les deux Veaux :Ris et Rognons de veau, à la crème de champignons des Bois

Ou Filet de bœuf poêlé à la crème de champignons des Bois

« Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture »



Faisselle de fromage blanc à la crème

Ou Trio de fromages

Les Desserts du prieuré , Annoncés Verbalement

« 2019 »

