

Menu Les Oliviers - pour les groupes 2019

65€ par personne

Vous accueille pour organiser vos repas de groupe

Notre restaurant 2 fourchettes au Guide Michelin 2018

*Est ouvert aux groupes du Mercredi au dimanche notre salle dédiée au 1^{er} étage (12 à 55ct
Tous les convives doivent choisir le même menu .Pour toute personne qui ne peut pas manger
ce que l'on propose (Religion, État de santé) soyez aimable de nous prévenir quelques jours
avant*

pour lundi et mardi nous demander !! le restaurant est Fermé !!



Apéritif : Une bouteille de Tariquet pour 8 personnes, toasts et olives noires

Boissons : Une bouteille Croze Hermitage , blanc ou rouge et café



*Trio de foie gras : Raviole de foie gras au Porto, terrine de foie gras et
lamelles de foie gras cuit au gros sel, verdure*

*Ou Salade des Oliviers : Terrine de foie gras, Saint-Jacques, Gambas dorées à
l'huile d'olive, côtelettes de saumon au fumoir, verdure.*

*Ou Raviolis de Foie gras au vin de Porto, poêlée d'endives caramélisées
salade de Marche à l'huile de truffée*



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

*Ou Carré d'agneau rôti au jus et à la tapenade d'olives noires,
crique de pomme de terre et tomate provençale*

Ou Tournedos de bœuf en croûte, girolles et cèpes à la crème, crique de pommes de terre



Fromage blanc à la crème ou trio de fromages

Assiette 3 desserts, Café

1er RESERVER LA TABLE PAR télé 04.75.46.78.68 ou 06 70 04 90 62..

2 - 30°/à la RESERVATION : et le règlement se fait su PLACE

3- CE MENU EST RESERVE A PARTIR DE 12.COUVERTS A 60

4- CONFIRMER LE NOMBRE DE COUVERTS ET LE MENU. 10 JOURS AVANT

5- 24H AVANT RECONFIRMER LE NOMBRE DE COUVERTS MERCI

GASTRONOMIQUEMENT VOTRES Henri Pollina