

L'Oliveraie

Si notre restaurant porte le nom de L'Oliveraie, c'est en référence à l'histoire de beaucoup de châteaux français de la Renaissance qui ont aménagé une orangerie au XVe siècle. Nous avons voulu reconstituer cette ambiance méditerranéenne, non pas en cultivant des orangers qui ne pourraient survivre à des hivers froids, mais en plantant des oliviers centenaires.

Nous récolterons nos premières olives à la fin de cet automne et serons fiers de vous les faire déguster l'année suivante !

***Premier instant - Plat - Dessert - 35€**

***Servi les midis en semaine uniquement, hors jours fériés**

Premier instant - Entrée - Plat - Dessert - 46€

Premier instant - Entrée - Poisson - Viande - Fromage ou dessert - 67€

***Premier instant - 2 entrées - Poisson - Viande - Fromage ou dessert - 85€**

***Servi jusqu'à 12h30 et 20h00**

Premier instant

Crèmeux de Potimarron - Mousse de bleu du Petit Ramard -
Noix et noisettes torréfiées

Entrée

Tarte fine de champignons - Sauce aux cèpes -
Pâte croustillante aux herbes

ou

Brochet en quenelle - Coulis d'herbes fraîches -
Croustillant encre de sèche

Plat

Joue de lotte - Sauce perlée au vin jaune et à l'aneth -
Crèmeux de Sarrazin

ou

Suprême de Pintade au foin - Jus de volaille - Crèmeux de panais -
Chips de panais

ou

Palais de betterave et pois chiches - Crèmeux de panais

Dessert

Poire pochée et biscuit aux amandes - Coulis caramel -
Sorbet poire

ou

Figues rôties au Syrah et au miel - Crèmeux vanille -
Crumble et glace au yaourt du Petit Ramard