



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 chou-fleur, noisettes torréfiées

Velouté onctueux et parfumé, relevé par le croquant des noisettes grillées.

Entrée

Tatin d'endives rôties, tarte fine aux noix, émulsion de bleu

ou

Ceviche de truite et pomme Granny Smith, bouillon épicé, tuile croustillante

Plat

Magret de canard cuit à basse température, crèmeux de chou rouge,
jus réduit au cassis

ou

Dos d'Aiglefin, risotto de millet aux herbes, sauce citron confit

ou

Caviar de lentilles du Puy, légumes d'automne, œuf parfait, éclats de noisette

Dessert

Pomme rôtie au miel, mousse à la crème de marron, sablé breton, sorbet
pomme

ou

Autour des agrumes : mousse vanille, tuile aux agrumes,
sorbet mandarine

