



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.

***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

**Crème d'artichaut au fromage blanc du Mont Monnet, éclats de noisettes,
lard fumé séché**

Entrée

**Tartare de dorade, céleri branche, bisque de crustacés, croûton au
beurre, ail et persil**

ou

**Poireau basse température, sauce verte de poireau, crème de fromage
frais, crumble aux pignons de pin**

Plat

**Filet de bar poêlé, risotto crémeux aux blettes, sauce émulsionnée à
l'huile verte**

ou

**Paleron de bœuf confit, oignon rôti et frit, crémeux de carotte, sauce au
porto**

ou

Palais de betterave et millet, crémeux de céleri, sauce citronnée

Dessert

**Dessert autour du kiwi et du citron vert, meringue, blanc-manger à
l'amande, sorbet kiwi**

ou

**Crémeux au chocolat, crumble au cacao amer, glace vanille à l'huile
d'olive et gel fruit de la passion**

