

« L'Olivier »

Autour d'un plat... Notre carte « l'Olivier »

Les entrées...

Foie gras de canard au Muscat de Beaune de Venise, pain de campagne toasté

Soupe de poissons de roche, croûtons de rouille

Carpaccio de cèpes, huile d'olive du Var

Poêlée de champignons à la Provençale

Les plats...

Morue en « Raito », pommes de terre safranées 60€

*Colvert cuit à la broche, polenta au jambon cru et panais frits
(servi pour 2 personnes)* 65€/pers

Daurade royale à la Provençale, fenouil, tomate et citron 65€

*Grosse entrecôte sauce au vin rouge de Provence, pommes rates et
oignons grelots* 70€

Jarret de veau braisé en cocotte, légumes d'automne 75€

*Tronçon de saint-pierre rôti au four ou grillé entier pour 2 personnes,
barigoule d'artichauts* 75€/pers

Les crustacés de notre vivier :

Langouste/ 25€ / 100 g Homard / 18€ /100 g

Plateau de chèvres, brebis 16€

Les desserts...

Le moelleux 100% chocolat, glace vanille

Figues rôties, beurre de cannelle et glace au pain d'épice

Œufs à la neige, crème de châtaignes

Symphonie de poires

**Notre carte vous sera servie dans notre restaurant
ou dans votre chambre sur demande.**

Majoration de 10% pour le service en chambre

*(Le prix indiqué pour les plats inclus une entrée et un dessert au choix)
taxes et service compris*