

*Nous vous invitons à découvrir*  
*We invit you to discover...*

*Autour d'un plat...notre carte « l' Olivier »*  
*Around one main dish... Our carte « l' Olivier »*

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

*Our Menu will be served in our restaurant*  
*or in your room if you wish*

*(Le prix indiqué pour les plats inclut une entrée et un dessert au choix)*  
*The main dishes prices include one starter and a dessert of your choice*

*Taxes et service compris/ taxes and V.A.T included*

### **Les entrées... Starters**

*Foie gras de canard au Muscat de Beaumes de Venise, pain de campagne toast*  
*Duck liver and sweet wine, a piece of toasts*

*Risotto à la truffe noire*  
*Risotto with black truffle*

*Ravioles de homard et bouillon de favouilles*  
*Fresh lobster raviolis in a crab stock*

*Asperges vertes aux copeaux de Parmesan, vinaigrette à la truffe*  
*Green asparagus, truffle dressing and Parmesan chips*

### **Les plats... Main courses**

*Dos de cabillaud et brandade de morue, pomme de terre en « robe des champs » à l'aïoli et fine ratatouille* 50€  
*Filet of cod fish, salt cod fish purée served with potatoes in their jacket*

*Pigeon en croûte, quelques mange tout, pommes gaufrettes* 65€  
*Pigeon cocked in a puff pastry, some mange-tout peas, wafer potatoes*

*Sole grillée ou meunière, purée de pomme de terre maison* 75€  
*Grilled or meunière sole fish, home made purée*

*Côte de bœuf saisi sur le grill, sauce au vin rouge de Provence, pommes ratte et oignons grelots* 80€  
*Grilled beef rib with Provence red wine sauce, "rates" potatoes and bell onions*

*Gigot d'agneau de lait et son tian d'aubergines (servi pour 2 personnes)* 85€/pers  
*Roasted baby's lamb's leg with Provencal vegetables (for 2 persons)*

### **Pour votre plaisir : For your pleasure :**

*De notre vivier :*

*Langouste grillée/ Spiny lobster 25€/100g, Homard grillé/lobster 18€/100g*

*(Le prix indiqué pour les plats inclut une entrée et un dessert au choix)*  
*The main dishes prices include one starter and a dessert of your choice*

**Plateau de chèvres, brebis / Goat and ewe cheeses tray 16€**

**Les desserts**

*Moelleux 100% chocolat, glace vanille*  
*Hot chocolate cake with a vanilla ice cream*

*Symphonie de poires*  
*Pear symphony*

*Tian d'orange et sa crème légère*  
*Biscuit layers with orange and a light sour cream*

*Tarte tatin, crème glacée au caramel*  
*Tarte tatin, caramel ice cream*

*(Le prix indiqué pour les plats inclut une entrée et un dessert au choix)*  
*The main dishes prices include one starter and a dessert of your choice*