

## MENU DES OLIVIERS

*entrée, poisson ou viande 48,00€*

*entrée, poisson et viande 58,00€*

*Mise en bouche*



*Duo de foie gras :*

*l'un mi- cuit aux 5 épices,*

*l'autre poêlé et déglacé au vinaigre de cidre et pommes douces.*

*Ou*

*Dos de cabillaud moelleux servie sur un crémeux St Germain,  
quelques œufs de hareng fumé, fine tranche de chorizo à la plancha.*



*Zarzuela de la mer, petits légumes et verrine de rouille.*

*Ou*

*Civet de cerf royal sauce grand veneur servi avec une tranche de foie gras de canard poêlée.*

*Ou*

*Le Cœur de rumsteck\* façon Rossini.*

*(Limousin ou Charolais selon livraison du boucher)*



*Plateau de délice du berger*

*Ou*

*La tranche de pain au Maroilles, herbes de Provence  
et filet d'huile d'olive passée à la salamandre servie avec un meschun aux pignons de pin.*



*Assiette gourmande de notre pâtissier.....*

*Ou*

*Dessert au choix.*

*Ou*

*Brochette de fruits frais caramélisée au saveur pain d'épices.*