



OLIVIER

hôtel restaurants séminaires

MENU COMPLET "PICHOLINE OU KALAMATA"

ENTREE & PLAT & DESSERT

45€ PIC

57€ KAL

DESSERT DANS LE CADRE DU MENU UNIQUEMENT POSSIBLE SI COMMANDE EN DEBUT DE REPAS

LES ENTREES - STARTERS

PICHOLINE

Evasion libanaise

Soupe de butternut au cumin, crème de chèvre labné à la menthe, boulettes falafels aux pois chiches et sauce tehina, pain pita

14,95€

Cappucino forestier 'champignons et oeuf poché'

14,95€

Terrine de canard et mousse de foie au porto, confit de pruneaux et pain toasté

16,95€

KALAMATA

Tsar filet de saumon fumé aux deux façons, coeur tendre de poireaux vinaigrette et mayonnaise wasabi

19,25€

Poêlée de scampis au curcuma, humous à la tomate confite et sa tuile à l'ail des ours

20,25€



OLIVIER

hôtel restaurants séminaires

LES PLATS - MAINCOURSES

PICHOLINE

Salade 'César' suprême de volaille Label Rouge aux copeaux de parmesan et croûtons, oeuf sur le plat

23,75€

Souris d'agneau façon tajine, semoule aux fruits et légumes aux épices douces

24,75€

Filet américain, selon l'inspiration momentanée du Chef, frites et salade fraîcheur

25,75€

Pâtes fraîches maison au foie gras poêlé, crème de balsamique au jus de veau

27,75€

KALAMATA

Dos de cabillaud à l'andouille de guéméné aux deux pommes (tatin caramélisée, mash de pommes de terre)

31,75€

Bar rôti aux câpres et champignons, risotto aux graines de fenouil

32,75€

Filet de boeuf à l'os à moelle façon marchand de vin, pommes dauphines et mousseline de patate douce

(MENU KAL + 2€) 34,75€



OLIVIER

hôtel restaurants séminaires

LES MEZZE LIBANAIS - LEBANESE PLATES

ORIENT EXPRESS (VEGETARIEN)

27,25€

Humous aux tomates confites et pesto de coriandre, Labné crème de chèvre à la menthe et graines de grenade, munazzalé ragoût d'aubergines confite au four et son concassée de tomates, falafels boulettes de pois chiche et sa sauce tehina à la crème de sésame, soupe de butternut au cumin et légumes tajines aux graines de semoule, pain pita

MAOUAL (TERRE & MER) EN DEUX SERVICES

31,95€

Munazzalé ragoût d'aubergines confite au four et son concassée de tomates, falafels boulettes de pois chiche et sa sauce tehina à la crème de sésame, soupe de butternut au cumin, briouates feuilletés à la viande d'agneau et menthe et cannelle, arayes farci aux épinards et fromage feta, scampis poêlés au curcuma, brochette de boeuf à l'harissa

1001 NUITS (TERRE & MER) EN DEUX SERVICES 46,50€

Assortiment 'Orient Express' scampis poêlés au curcuma, brochette de boeuf à l'harissa

1001 NUITS POUR DEUX

71,75€

Servi en buffet sur table



OLIVIER

hôtel restaurants séminaires

LES DESSERTS - DESSERTS

10,50€

Salade de fruits frais, sorbet

Tartelette Mojito déstructurée, glace au rhum et raisins

Sabayon de fruits frais et sa glace vanille

Moelleux au chocolat Guanaja 72% cacao Valrhona, sauce Jivara glace au chocolat blanc

Semifreddo glacé au Grand Marnier, pistaches et fruits confits

Pour accompagner votre dessert, nous vous proposons une coupe de champagne Legras Noel 1er Cru Brut Réserve, cuvée "Olivier"

10,75€