



OLIVIER

hôtel restaurants séminaires

MENU AFFAIRES

Entrées

Fricassée d'escargots aux champignons et chou vert,
croustillant de chèvre frais

ou

Thon sashimi mi-cuit, vinaigrette fruit de la passion
et son coulis, pickels de betterave

Plats

Parmentier de canard à la patate douce, tuile de parmesan

ou

Raviole ouverte de sandre, bouillon au pesto de coriandre et
tomates séchées

Dessert

Croustillant "Mont Blanc" à la crème de marrons, figue rôtie et
chantilly mascarpone à la vanille bourbon

35€