



La Table de l'Olivier
restaurant

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

93€ HORS BOISSON

SOIRÉE AVEC DUO MUSICAL ET COTILLONS

À PARTIR DE 19H30

DES BULLES ET SES AMUSES-BOUCHES,

FOIE GRAS MI-CUIT, PAIN D'ÉPICES AUX ÉCORCES D'ORANGES CONFITES,
granité à la bière de Noël et chutney d'oignons.

NOIX DE SAINT JACQUES JUSTES SAISIES,
crème Dubarry fumée et salicornes, gambas en feuilleté.

FILET DE VEAU DE L'AVEYRON À LA CRÈME DE MORILLES,
ravioles de pommes de terre au bethmale, navets et carottes laqués, cèpes.

SUR UN SABLÉ AUX NOIX TORRÉFIÉES, LE CAILLÉ DE CHÈVRE DE VILLELONGUE D'AUDE,
mesclun d'herbes, vinaigrette au miel de thym de Ventenac, confit de tomates vertes.

BUCHETTE DE CHOCOLAT NOIR CROUSTILLANT,
clémentines et crème mascarpone vanillé.

COUPE DE CHAMPAGNE AUX DOUZE COUPS DE MINUIT,
Café et mignardises.

Sur réservation uniquement

Un acompte de 50% du total sera demandé à la réservation pour confirmation ferme, non annulable non remboursable à J-10. Cet acompte sera perdu si annulation au-delà de ce délais.

*Menu enfant moins de 12 ans 45€ : entrée, plat et dessert avec une coupe de Champomy

