

SALON D'OLIVIA

TEA TIME- 48 €

Coupe de champagne

Boisson chaude

Cake

Réservation 24h à l'avance

A PARTAGER ... OU NON

La mer

Huîtres natures (6 pièces) 16€

Assiette de saumon fumé 25€

Rillettes de poisson 25€

La terre

Jambon Bellota mûré de 36 mois (Espagne) 30€

Foie gras au poivre vert de Madagascar 28€

Les très gros escargots comme chez M. Costes 28€

Le jardin

Mothais sur feuille de châtaignier 16€

Prix nets - En Euros - Taxes et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Liste des allergènes disponible sur demande

Origine des viandes France & Espagne

PLATS

La mer

Pâtes aux crevettes / au homard 28€ / 95€

*Risotto citronné aux artichauts, palourdes et
poisson du jour* 32€

La terre

*Omelette au choix : jambon, fromage, bacon ou
champignons* 22€

*Filet de bœuf (origine France), sauce au poivre,
pomme de terre de l'île de ré, accompagné de
macaron* 29€

DESSERT

Le chocolat du Toiras 18€

Les coupes glacées :
Pêche Melba à la façon d'Héloïse 16€
Chocolat ou Café Liégeois

Boule glacée :
*Pêche de vigne / Framboise / Chocolat / Café / 4€ / Boule
Vanille / Citron & sauge*

Prix nets - En Euros - Taxes et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Liste des allergènes disponible sur demande

Origine des viandes France & Espagne