



LE MENU DE *Fête*

Choix à nous communiquer 8 jours à l'avance.

ENTRÉES

Marbré de volaille française rôtie à l'estragon, petits légumes d'hiver et cervelle des canuts.

OU

saumon gravlax aux inspirations asiatiques et sa déclinaison de carotte des sables.

PLATS

Paleron de veau confit en pot au feu, bouillon perlé à la truffe.

OU

Blanquette de la mer, petit épeautre cuisiné comme un risotto.

FROMAGES (option : 7,00€)

Fromage sec du moment ou cervelle des canuts.

DESSERTS

Bûche glacée crème Mont Blanc aux marrons de la glacerie des Pierres Dorées.

OU

Autour de l'ananas caramélisé et sa glace vanille des Pierres Dorées.

46,00€ TTC

LA
BARAQUE
d'Olivier

RESTAURANT BISTRONOMIQUE
SALLES ÉVÉNEMENTIELLES & BAR DE GLACE