

Pour commencer ...

Salade Tiède de Calamars, Fenouil, Olives Noires et Tomates Confites	22 euros
Carpaccio d'Espadon et Pommes Vertes, Mariné aux Betteraves Rouge	19 euros
Duo de Foie de Canard, Poêlé et ses Pommes Safranées, et Terrine au Chutney de Figs	22 euros
Déclinaison d'Asperges vertes et blanches du pays	24 euros
Œuf de poule 5' 20" , Asperges du pays	24 euros
Sardine de Méditerranée, tomate cœur de bœuf parfumé citron vert, gaspacho de petit pois parfumé à la menthe	18 euros
Langoustines cuites à la vapeur, Mayonnaise Salade de céleri, pomme verte	38 euros
Ravioles de foie gras des landes dans leur jus	21 euros
Rouget à la plancha, asperges vertes, Emulsion à la noix de coco	19 euros
Ris de Veau du Limousin, champignon, Pâtes maison	25 euros
Homard avec sa purée de céleri rave Vanillée, Emulsion Citron vert	28 euros
Carpaccio de Bœuf, Câpres, Huile d'Olive de la Vallée des Baux	19 euros
Langoustines de Bretagne à la Plancha et ses tagliatelles de Carottes	28 euros

Pâtes Maison

Risotto au Brocoli, saint jacques a la Plancha
Emulsion à la Citronnelle 22 euros

Risotto Brocoli et Saumon Label Rouge,
Emulsion à la citronnelle 22 euros

Saint Jacques de Port en Bessin sur Raviole Ouverte,
Tomates Confites, Artichaut, Olives Noires 22 euros

Gambas décortiquées sur Raviole Ouverte,
Tomates Confites, Artichaut, Olives Noires 28 euros

Risotto Petit Pois parfumé à la menthe, Gambas à la plancha
Emulsion noix de coco 28 euros

Ravioles aux parfums Printaniers 22 euros

Mer

Cabillaud en Nage de Lentilles, Juste Emulsion
au Gingembre 28 euros

Sole Meunière du Bassin d'Arcachon Ciboulette 38 euros

Dorade Royale au Four Coulis de Jeunes Carottes
Et sa Purée d'Huile d'Olive de la Vallée des Baux 28 euros

Dorade Royale de ligne, petit bateau à la plancha,
Asperges Vertes, Emulsion à la noix de coco 28 euros

Rouget à la plancha, Asperges Vertes,
Emulsion à la noix de coco 28 euros

Dos de barbue à la plancha, Asperges Vertes,
Emulsion à la noix de coco 26 euros

Saint Pierre, sauce Amandine, Poivron Rouge Rôti,
Emulsion à la Roquette 29 euros

Saumon sauvage à l'unilatéral au beurre fondu et sa purée
D'Huile d'Olives de la Vallée des Baux 26 euros

Homard sur Fondant de Courgette, Sauce
Légère d' Amandine 32 euros

Terre

Selle d'Agneau de l'Aveyron, Tartare d'Aubergine à la Menthe Ciselée, Tomates Confites	30 euros
Faux Filet de Bœuf Siementhal, Fine Salade de Roquette et Parmesan	28 euros
Filet de Bœuf Siementhal Morille et Pommes Pont Neuf Et parmesan	38 euros
Ris de Veau entier du Limousin, champignons, Pâtes maison	28 euros
Carrée d'Agneau de lait des Pyrénées, Fondant de Courgette Tartare d'Aubergine à la menthe ciselée	38 euros
Magret de Canard des Landes	24 euros
Agneau de L'Aveyron, et son Fondant de Courgette	30 euros

du **Côté** des **Olivades**
b design & Spa

Lieu-dit Bourgeac - 13520 PARADO

Tél. : +33 (0)4 90 54 56 78 - Fax : +33 (0)4 90 54 56 79

reservation@ducotedesolivades.com - www.ducotedesolivades.com