La Table d'Olivier

RESTAURANT

SALON DE THÉ

Plats à emporter Noël

Pour l'Apéritif

~ Magret de Canard I.G.P. du Gers Fumé au Bois de Pommier…. 25€/Kg

~ Verrine de Fromage blanc au Sel de Guérande et Fines Herbes Battu à l'huile de Noix…. 3€/portion

~ Verrine de Rillettes de Truite Fumée par nos soins aux 2 Citrons et Vinaigre…. 5€/portion

Pour l'Entrée

~ Foie Gras de Canard I.G.P. du Gers Mi-Cuit « Roulé » au Jambon de Bayonne. Nem de Noix, Anchois et Olives Vertes…. 13€/portion

~ Mi-Cuit de Foie Gras I.G.P. du Gers Mi-Cuit Marbré au Caramel Balsamique à la Truffe. Comme une Chutney de Pommes et Amandes Grillées au Miel de Fleur et Cidre…. 11€/portion

~ Bisque Crémeuse de Crustacés, Huile de Chorizo Ibérique, Croûtons de Pain Dorés et Fines Herbes….6,50€/portion

Pour le Poisson

~ Gambas Sauvages Légèrement Fumées par nos soins sur une Tartelette au Parmesan. Tartare de Pomme, Céleri, Avocat et Mangue, Lié d'une Mayonnaise au Safran. Émulsion de Fruits Exotiques à l'Huile d'Olive…. 13€/portion

~ Filet de Merlu Lardé d'une Ventrèche de Porc Noir de Bigorre, Poché dans un Bouillon de Légumes Citronné. Purée de Carottes au Beurre Noisette et Curcuma de la Réunion. Marinière de Moules façon Beurre Blanc au Safran du Gers et Vierge de Légumes….15€/portion

Pour la Viande

~ Ballotin de Suprême de Pintade Fermière Farci au Foie Gras et Noix. Mousseline de Panais à l'Huile de Truffes et Clémentines Corses en Jus Brun et Vinaigrette….15€/portion

~ Filet de Canette de Barbarie Rôti aux Épices. Mijoté de Légumes d'Hivers et Marrons au Lard parfumé à l'Ail Noir Biologique du Gers...12€/portion

MERCI DE COMMANDER PAR TÉLÉPHONE AU 0562626329 AVANT LE 20 DÉCEMBRE