

Le Bistro d'Olivier

Ouvert pour le déjeuner du mardi au Samedi et le mardi et mercredi pour le dîner
Open for lunch from Tuesday to Saturday and Tuesday and Wednesday for dinner

Revenir à la source :

Le Bistro d'Olivier, unique en son genre, propose un repas où l'on peut déguster et comparer les vins de la Maison, dans une approche ludique et pédagogique.

MENU BISTRO 35 €

Entrée, Plat, Dessert

Jambon Persillé Maison, crème de raifort et légumes croquants
Home-made ham hock and parsley terrine, horse radish cream and pickles

OU / OR

Fromage de Chèvre frais, pignon de pin, céleri branche et capuccino d'oignons
Goat cottage cheese pine nuts, celery and onion cappuccino.

Suprême de volaille rôti, radis et chou croquant, vinaigrette asiatique
Roasted chicken breast, crispy cabbage and radish, Asian vinaigrette

OU / OR

Dos de Cabillaud, polenta crémeuse, fenouil et émulsion huile d'olives citronnée
Cod loin, creamy polenta, fennel and olive oil and lemon emulsion.

Fromages affinés de la région (10€ supp)
Regional Cheese selection (10€ extra cost)

Tartelette noisettes, café, glace cardamome noire
Hazelnut tartlet, coffee, black cardamom ice cream

OU / OR

Compoté de fraises, sorbet fraise et émulsion riz au lait
Crushed strawberries and strawberry ice cream, rice pudding emulsion

COCOTTE DU MOMENT 30 €

Un retour aux sources de la table d'en face...

Comprend la cocotte et un dessert au choix.

DEGUSTATION/ WINE TASTING (6 CL)

6 vins 1 Bourgogne / 3 Villages / 2 Premiers Crus

60 €/ personne

9 vins 1 Champagne / 4 Villages / 4 Premiers Crus

110 €/ personne

Dans notre Livre de cave, nous proposons également les vins
de notre Domaine ainsi que ceux de nos amis.

In our cellar book, we also propose our wines from the Domaine and from our friends