

Le Bistro d'Olivier

FORMULES BISTRO

UNE ENTRÉE, UN PLAT ET UN DESSERT	40 €
UNE ENTRÉE & UN PLAT OU UN PLAT & UN DESSERT	36 €

NOS ENTRÉES

	Tataki de thon, salade d'algues au ponzu, mayonnaise sésame/wasabi <i>Tuna tataki, seaweed salad with ponzu, sesame-wasabi mayonnaise</i>	16 €
	Déclinaison de courgettes vertes et jaunes, chèvre frais et huile d'herbes <i>A medley of green and yellow zucchini, fresh goat cheese, and herb-infused oil</i>	16 €
	Gravelax de bœuf, jaune d'œuf fumé, cazette du Morvan et copeaux de Paris brun <i>Beef gravelax, smoked egg yolk, hazelnuts and shavings of brown paris mushroom</i>	16 €



NOS PLATS

	Magret de canard rôti, déclinaison de patates douces et jus kalamansi/gingembre <i>Roasted duck breast, served with a variety of sweet potatoes and kalamansi/ginger sauce</i>	26 €
	Choux rôti, en crémeux, taboulé de choux-fleurs aux herbes, émulsion coco/curry/citronnelle <i>Roasted cabbage, creamy cabbage, herb-infused cauliflower tabbouleh, coconut-curry-lemongrass emulsion</i>	26 €
	Dos de poisson, coco de Paimpol et chorizo, jus de poisson émulsionné au balsamique <i>Fish fillet, Paimpol beans and chorizo, with fish jus emulsified with balsamic vinegar</i>	26 €



NOS FROMAGES

Assiette de fromages affinés de la région <i>Regional cheeses selection</i>	10 €
--	------



NOS DESSERTS

Poire Belle-Hélène <i>Belle-Hélène pear</i>	12 €
Poêlée de quetsches, crumble noisettes, crème montée à la vanille <i>Sautéed plums, hazelnut crumble, vanilla whipped cream</i>	12 €
Royal chocolat/noisette, ganache chocolat et tuile cacao <i>Royal chocolate/hazelnut, chocolate ganache, and cocoa tuile</i>	12 €

CODE WIFI: CVL_Valentin16

PRIX TTC ET SERVICE COMPRIS - VAT AND SERVICE INCLUDED

Le Pistro d'Olivier

A PARTAGER



Rillettes de saumon 100g Maison Pétrossian <i>Salmon rilette 100g Petrossian</i>	15 €
Crème d'Artichauts et Truffe d'été 130g Maison Pétrossian <i>Artichoke and summer truffle cream 130g</i>	16 €
Petites sardines à l'huile d'olive, pain grillé et beurre demi-sel <i>Little sardins in olive oil, toast and salty butter</i>	19 €



MENU COCOTTE – 32 € / pers

PLAT À PARTAGER POUR MINIMUM DEUX PERSONNES – DESSERT

La cocotte du moment, un retour aux sources de la table d'en face....

Un plat unique réconfortant à partager avec accompagnement servi en cocotte, suivi d'un dessert.

The "cocotte" of the moment, a return to the roots of the first table of Olivier Leflaive in front of the square. A single dish served as a "cocotte" followed by a dessert.



NOS FORMULES DÉGUSTATIONS

3 VINS – 35 €

7 VINS – 95 €



@HOTELOLIVIERLEFLAIVE

Suivez – nous sur Instagram

CODE WIFI: CVL_Valentin16

PRIX TTC ET SERVICE COMPRIS - VAT AND SERVICE INCLUDED