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

Carpaccio de poisson, chutney de poires et poires confites — 16 €
Fish carpaccio, pear chutney, and candied pears

Velouté de champignons, crème de Bresse au Macvin et praliné de cèpes — 16 €
Mushrooms creamy soup, Bresse cream with Macvin and cepes mushroom praline

Gravelax de bœuf, jaune d'œuf fumé, cazette du Morvan et copeaux de Paris brun — 16 €
Beef gravelax, smoked egg yolk, hazelnuts and shavings of brown paris mushroom

NOS PLATS

Magret de canard rôti, déclinaison de patates douces et jus kalamansi/gingembre — 26 €
Roasted duck breast, served with a variety of sweet potatoes and kalamansi/ginger sauce

Déclinaison de courges, cazette du Morvan et émulsion au poivre de Timut — 26 €
Squash variation, hazelnuts and Timut pepper emulsion

Dos de poisson rôti, poireaux caramélisés aux agrumes et jus d'arêtes citronné — 26 €
Roasted fish fillet, caramelized leeks with citrus, and lemon-infused fish bone broth

NOS FROMAGES

Assiette de fromages affinés de la région — 10 €
Regional cheeses selection

NOS DESSERTS

Poire Belle-Hélène — 12 €
Belle-Hélène pear

Pommes caramélisées, biscuit moelleux aux noisettes et crème à la vanille — 12 €
Caramelized apples, moist hazelnut cake, and vanilla cream

Forêt-Noire — 12 €
Black forest cake

CODE WIFI: CVL_Valentin16

PRIX TTC ET SERVICE COMPRIS - VAT AND SERVICE INCLUDED

Le Bistro d'Olivier

A PARTAGER

Rillette de saumon 100g Maison Pétrossian — 15 €
Salmon rillette 100g Petrossian

Crème d'Artichauts et Truffe d'été 130g Maison Pétrossian — 16 €
Artichoke and summer truffle cream 130g

Petites sardines à l'huile d'olive, pain grillée et beurre demi-sel — 19 €
Little sardins in olive oil, toast and salty butter

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 Instragram

CODE WIFI: CVL_Valentin16
PRIX TTC ET SERVICE COMPRIS - VAT AND SERVICE INCLUDED