



Restaurant l' Olivier



par Christophe Pulizzi

"Vivez une expérience exceptionnelle, avec une dégustation à l'aveugle pour une découverte surprise"
Servi à l'ensemble des convives

Les Menus à l'aveugle

LE MENU DÉCOUVERTE 52.00 €

(choix du plat principal poisson ou viande)

LE MENU EXPÉRIENCE 64.00 €

Vous pouvez ajouter notre plateau de fromage pour 10€ par personne

Nous vous proposons un accord mets & vins

"4 verres de vin" 25.00€

"5 verres de vin" 30.00€

SÉLECTION DE 5 VINS SUR NOTRE CARTE - *millésime en cours*

ROUGE

CHATEAU DE CLAPIER SOPRANO LUBERON 36.00€

SAVIGNY-LES-BEAUNE DOMAINE CAMP-ATTHALIN LES PETITS PICOTINS 77.00€

BOURGONE

BLANC

DOMAINE MARRENON - GRAND MARRENON 2022 LUBERON 36.00€

ROSÉ

LUBERON CHATEAU CONSTANTIN CUVÉE Ô 2023 *BIO* 32.00€

ROUGE PRESTIGE

CHATEAU LE TOUR DE BY HERITAGE MARC PAGES 2015 115.00€

Net price / VAT at 10% / Service included

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.

Les viandes sont d'origine Françaises, Australienne et UE. Les poissons et crustacés sont sauvages et d'élevage pêchés en Atlantique Nord et en mer Méditerranée.

Les suggestions du chef

Les suggestions gourmandes du jour

Uniquement le midi du mardi au vendredi

- Le plat gourmand du chef - 24.00€
- Le dessert savoureux - 10.00€

Les plats d'exception (selon arrivages)

- Le caviar - 30g Aquitaine 120.00 €
- crème d'isigny à la vodka Wyborowa et citron vert
- Le homard bleu et sa bisque corsée 68.00 €
- Le risotto à la truffe 40.00 €
- Le gratin de macaroni aux crustacés 45.00 €
- Le Black Angus grillé à la braise 45.00 €

Plateau de fromage 12.00 €

Les desserts des menus 20.00 €

Le Menu Pitchoun

- Entrée - Plat - Dessert - 20€ (hors boissons)

Horaires restaurant mardi soir au dimanche midi :
12h15-13h30 / 19h15-21h30

04.90.79.08.19 - contact@lolivier84.fr
Restaurant l'Olivier - 914 Route de la Bastisonne - 84120 Pertuis