

Christophe HAIRABIAN et son équipe vous souhaitent la bienvenue et vous présentent
Leur nouvelle carte.



L'imagination et le talent de notre Chef Pierre Pestel se déclinent dans chacune de ses recettes... Un régal pour le palais !

Nos formules

Menu Plat & Fromage ou Dessert Au choix dans la carte	30€
Menu Entrée & Plat Au choix dans la carte	30€
Menu Saveurs Provençales Au choix dans la carte : entrée, plat et dessert	36€
Menu du soir (tous les soirs) Un plat au choix dans la carte et un verre de vin	23€
La Balade à travers notre cuisine du moment 7 services à déguster	60€
7 services à déguster et son accord mets et vin	85€
Supplément plateau de fromage	6€
Le « coin des pitchouns » Entrée, plat et dessert	14€

MENU CHRONO

Tous les midis sauf samedi, dimanche et jours fériés

1 mise en bouche

1 plat selon le marché du jour
Fromage ou dessert

1 verre de vin et 1 café

21€
45 MIN CHRONO

Les entrées

Le foie gras mi-cuit mariné au Porto, et sa confiture de courge à la vanille	15€
L'escalope de foie gras poêlée, sauce au vinaigre balsamique, et pain d'épices grillé	15€
Les meurettes croustillantes d'escargots et son crémeux au persil, oeuf de tobiko-wasabi	15€
Les bouchées de pomme de terre de Pertuis farcies au Banon, et chips de coppa	15€
Pour les amateurs : Le saumon mariné à l'huile d'olive sur pain à la courge, pickles de légumes et crème mascarpone	15€
Le bocal de tourteau acidulé au yuzu et rémoulade de céleri au curry, chips de panais et carottes (recette végétarienne)	15€
Les huîtres creuses de Bouzigues n°2 gratinées à la crème de cidre, son pain au pavot et zeste de citron	15€

L'Olivier
restaurant



Tous nos plats
sont faits Maison

Tous nos petits pains sont
cuits dans nos cuisines
Nos viandes sont d'origines :
Boeuf : UE
Porc : UE

*Plats préparés sans gluten,
risque de traces.

Entre terre et mer

Les tournedos de noix de Saint Jacques au speck, sur un risotto aux couleurs d'hiver, émulsion safranée	20€
Les roulés de plie et leurs coeurs d'huîtres, sauce hollandaise au cresson, tian de légumes racines	20€
La recette Légère : Les paccheri dans leur cocotte, farcies aux légumes d'hiver et gratinées au pecorino, pesto de blettes (recette végétarienne)	18€
La caille braisée au Viognier de Marrenon, quinoa légèrement épicé, muesli de céréales et fruits secs	20€
La noix de filet de boeuf façon pot au feu dans son bouillon au foie gras, et ses légumes d'antan	20€
La belle côte de porc fermier marinée aux citrons confits et ses frites de polenta sauce crème de moutarde à l'ancienne	20€
FAN DE BOEUF : Le filet de boeuf grillé ou poêlé avec sauce au choix : forestière, foie gras, poivre noir, vin rouge (supplément 2€ sur les formules entrée/plat, plat/dessert, menu du soir et saveurs provençales)	22€
LA GRANDE ASSIETTE DU BOUCHER* (grillade du jour) salade, légumes et pommes frites « maison » (supplément 2€ sur les formules entrée/plat, plat/dessert, menu du soir et saveurs provençales)	22€

Desserts

Pour l'harmonie du service, nous vous suggérons de commander
votre dessert en début de repas.

La palette de fromages de Banon et d'ailleurs*	10€
Le café gourmand : Le mini macaron, les cigarettes russes, le millefeuille nougatine	10€
La charlotte de litchi et biscuit rose de Reims,	10€
Les cigarettes russes à la mousse de fromage blanc et citron vert, thé aux épices	10€
Le gros macaron chocolat et sa mousse straciatella, coeur mangue	10€
Le millefeuille nougatine et pommes rôties façon Tatin,	10€
La papillote de fruits exotiques rôtis au four et son sorbet des îles*	10€
Pour les amateurs : notre fameux moelleux au chocolat, coeur clémentine et sa glace banane	10€

Notre sélection de vins

Château la Verrerie, AOC Lubron Famille Descourt - puget sur Durance	Rouge	75 cl	40€
Château de Clapier, AOC Luberon Thomas Montagne - Mirabeau	Rouge	75 cl	28€
Cave le Temps des Sages - AOC Luberon Cabrières d'Aigues	Rosé	75 cl	24€
Clos d'Albizzi - AOC Cassis Cassis	Blanc	75 cl	34€
Marrenon Grande Toque, AOC Luberon La Tour d'Aigues	Rouge	50 cl	14€