



Restaurant Côté Olivier

Menu des fêtes 2020

Du samedi 12 Décembre 2020 au 1er Janvier 2021

(A commander 72 heures auparavant au 06 52 50 00 19 ou au 09 80 52 46 53)

www.coteolivier.fr

Menu Entrée, plat et dessert 30 €

Menu Entrée et plat 27 €

ou un plat au choix

Nos Entrées

| | |
|---|---------|
| Gratinée d'huîtres et Saint-Jacques au magret fumé | 13,00 € |
| Terrine de foie gras maison, sa compotée d'oignons aux figues et ses toasts (pavé nordique et pain d'épice) | 12,50 € |
| Saumon fumé maison (blinis, brioche, beurre, aneth) | 12,50 € |
| Salade aux mélanges des saveurs du sud ouest et dauphinoise (magret de canard, gésiers, foie gras sur son toast, pignons de pin et brick dorée de st marcellin) | 13,00 € |

Nos Plats

(Garniture comprise)

| | |
|--|---------|
| Langue de chat en croûte sauce aux morilles | 19,00 € |
| Dinde farci aux marrons et champignons rôti nappé de son jus | 16,00 € |
| Pavé de kangourou au foie gras poêlé sauce aux griottes et sa marmelade de tomates vertes | 17,00 € |
| Sauté de chevreuil sauce grand veneur (réduction de vin rouge, fond de gibier et gelée de groseille) | 18.50 € |
| Filet de sandre nappé de sa sauce au champagne | 17,00 € |
| Magret de canard à la plancha, au foie gras poêlé et sa sauce au miel | 17,00 € |

Nos Desserts

| | |
|---|--------|
| Bûche glacée chocolat macaé mangue passion | 5.00 € |
| Roulé forêt noire des fêtes | 5.00 € |
| Bavarois poire et chocolat sur sa pâte sablée | 5.00 € |
| Farandole de choux fourrée au mascarpone à l'orange | 6.00 € |



Joyeuses Fêtes



