



L'Huile d'Olive

Table d'hôte

Trilogie d'entrées / Appetizer Trilogy

Petites boulettes italiennes, sauce aigre douce à l'orange

Pétoncle enrobé de bacon sur sauce cocktail

Foie gras style torchon et sa gelée de pommes Merleau

Small Italian Meatballs With a Sweet and Sour Orange Sauce

Bacon wrapped Scallop and Cocktail Sauce

Foie Gras Served With Appel Jelly From the Verger Merleau



Potage inspiration du chef

Daily Kettle Inspiration



Napoléon de Joue de bœuf braisé à l'Espelette et risotto à l'oignon vert,

Fondue de chèvre paillot

Sur coulis de poivrons rouges et tomates rôties au thym frais

Pepper Braised Beef Cheek Napoléon, Green Onion Risotto,

Paillot Goat Cheese Fondue

Served on a Red Pepper, Roasted Tomato and Fresh Thyme Coulis

Ou / Or

Pavé de saumon au citron, aneth et poivre, sauce crémeuse au pesto de basilic

Servi avec riz parfumé au jasmin et légumes de saison

Lemon, Dill and Pepper Salmon Filet, Creamy Basil Pesto Sauce

Served on a bed of Jasmine Perfumed Rice and Seasonal Vegetables



Douceur du moment

Sweet Tooth of the day

51.95\$ plus taxes et service