

l'Olivier



Sacré · Cœur

Entrées

- Cappuccino de potimarron**19.-
Au lait d'amande et poudre de châtaigne
- Salade de rampon**25.-
Chèvre, noix, figues, oignons crispy et magret de canard fumé au bois de hêtre.
Vinaigrette au sirop d'érable
- Gravlax de saumon mariné par nos soins à l'aneth**.....27.- / 36.-
Pickles de graines de moutarde, chutney poires et gingembre, crumble au charbon végétal
- Déclinaison de betteraves tout en couleur**22.-
Crémeux raifort, vinaigrette de pousses d'épinards, miel et noisettes torréfiées

Plats

- Canon de volailles morilles et vin jaune**.....42.-
Gratin de pommes de terre croustillant et légumes de saison
- Parmentier de joue de boeuf braisé**37.-
Confit d'échalotes au poivre noir fumé, chapelure noisettes
- Dos de Sandre beurre rouge au Pinot Noir**.....39.-
Carottes fanes et mousseline de panais
- Côte de cochon de la "Ferme de Genthod" cuit basse température**38.-
Jus corsé, poêlée forestière et pomme de terre rôtie au thym
- Curry tofu combava au lait d'avoine, pleurotes et petits légumes**.....34.-
Riz au sésame et huile de cacahuètes grillées

Pour les adeptes

- Burger de l'Olivier par Olivier**28.-
Bun maison à l'huile d'olive et origan, oignons confits, steak, sauce paprika fumé ail et persil

NOTRE ÉQUIPE VOUS RENSEIGNERA VOLONTIERS SUR LA LISTE DES ALLERGÈNES
PRIX EN FRANCS SUISSES . 1 EURO = 1 CHF . TVA 8.1 % INCLUSE



SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX @OLIVIERSACRECOEUR