



# MENU

## Saint Valentin

2024

Mise en bouche

Bouillon réduit d'oignons des Cévennes, craquant de truffe et foie gras



Coquille St Jacques déstructurée,  
Noix grillée, bonbon de fenouil et corail, vinaigrette acidulée à la passion.



Comme une Tielle Sétoise, la queue de lotte rôtie, bisque de langoustine,  
Coup de foudre de coquillages,  
Mille feuilles de légumes sur sa tartelette tomatée

Ou

Le pigeonneau en 2 façons

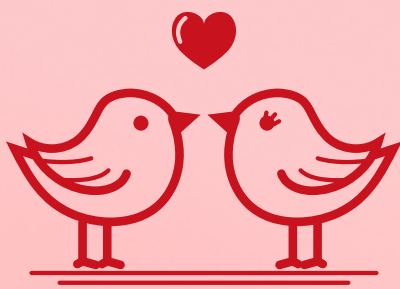
Suprême rôti au beurre Breton et cuisse farcie au foie gras  
Méli-mélo de betterave crue et cuite, jus acidulé aux airelles



Capuccino de Brie de Meaux, pommes et noix caramélisées, poudre de pain brûlé



Accord en douceur de la framboise et du chocolat Jivara lacté de la maison ValRhôna



MENU À

72€/pers



DOO.

Restaurant Le Domaine des Oliviers - 26700 Pierrelatte  
Tél : 04/75/92/43/30 - [contact@domainedesoliviers.fr](mailto:contact@domainedesoliviers.fr)