

par Christophe Pulizzi

Laissez vous emporter à travers un voyage culinaire selon l'inspiration du chef et ses origines
"Ce menu sera servi à l'ensemble des convives"

L' Univers du chef

Le menu experience

70.00 €

Savourez un chariot de fromages d'exception, avec plusieurs variétés soigneusement sélectionnées d'ici et d'ailleurs au tarif de 12.00 € par personne.

Mets et Vins

Découvrez le savoir-faire de notre sommelier

"Passejada Provençalo"

3 verres de vin locaux à découvrir ou redécouvrir (12cl) - 25.00€

"Accord Carte Blanche"

5 verres de dégustation sur les plus beaux terroirs de France en accord avec l'évolution des saveurs du menu (6cl) - 42.00€

SÉLECTION DE 5 VINS SUR NOTRE CARTE - millésime en cours

ROUGE

CHATEAU DE CLAPIER SOPRANO LUBERON	38.00€
SAVIGNY-LES-BEAUNE DOMAINE CAMP-ATTHALIN LES PETITS PICOTINS BIO	77.00€

BLANC

DOMAINE MARRENON - GRAND MARRENON 2022 LUBERON	38.00€
--	--------

ROSÉ

LUBERON CHATEAU CONSTANTIN CUVÉE Ô 2023 B/O	32.00€
---	--------

ROUGE PRESTIGE

CHATEAU LE TOUR DE BY HERITAGE MARC PAGES 2015	115.00€
--	---------

Les suggestions du chef

Les suggestions gourmandes du jour

Uniquement le midi du mardi au vendredi (hors jours fériés)

- Le plat gourmand du chef - 24.00€
- Le dessert savoureux - 10.00€

Les plats d'exception (selon arrivages)

- Le caviar Ars Italica Oscietra Royal Calvisius - 30g crème d'isigny à la vodka Fjorowka et citron vert 70.00 €
- Le homard bleu Breton et sa bisque corsée 68.00 €
- Le risotto à la truffe (selon saison et arrivage) 42.00 €
- Le gratin de macaroni aux crustacés 45.00 €
- La bavette Black Angus et son jus corsé 46.00 €

Le fromage & desserts

- Savourez un chariot de fromages d'exception, avec nos variétés soigneusement sélectionnées d'ici et d'ailleurs 16.00 €
- Dégustation de nos desserts signatures 20.00€

Le Menu Pitchoun

- Entrée - Plat - Dessert - 20€ (hors boissons)

Horaires du restaurant mardi midi au samedi soir :
12h15-13h30 / 19h15-21h30

04.90.79.08.19 - contact@lolivier84.fr

Restaurant l'Olivier - 914 Route de la Bastisonne - 84120 Pertuis

Net price / VAT at 10% / Service included

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.

Les viandes sont d'origine Françaises, Australienne et UE. Les poissons et crustacés sont sauvages et d'élevage pêchés en Atlantique Nord et en mer Méditerranée.

