

LA TABLE D'OLIVIA

Par Thibaut Peyroche D'Arnaud

Couleurs d'automne 32 €
Fruits d'automne, foie gras rôti, Pineau rouge réduit

Embruns Iodés 30€
Émincé de charlotte, langoustines rôties, fine soupe de poisson de l'île,
Émulsion safranée

L'Île Avant Tout 28€
Huîtres chaudes de la ferme des baleines, fondue de poireaux pomelos, sabayon
Nantais

Retour de Pêche 35€
Grosses tranches de fenouils confits, condiment ail noir, jus langoustines réduit

Terre et Mer 38€
Noix de St Jacques du Cotentin, fine purée de panais, noisettes torréfiées, émulsion noisettes

Le Terroir 40€
Côte de veau Française, braisé de potimarron, poire et oignons frais à la sauge

Assiette de fromages affinés et chutney de fruits 15€

Ze Nougat 16€
Mon nougat glacé aux amandes caramélisées, coulis de framboises fraîches.

Entre la poire et le fromage... 16€
Poires pochées, gingembre, citronnelle, badiane et agrumes, riz au lait, éclats de nougatines

C'est la rentrée ! 16€
Pommes au caramel beurre salé, mousse de marrons, quenelle glacée vanille

*Produits de saison, pêche écoresponsable, retour de marché ou encore circuits courts sont mes fils
d'Ariane. Seul en cuisine, j'ai le plaisir de partager avec vous ce moment éphémère en toute
simplicité et humilité.*