

Bellegarde
Samedi 27 Novembre 2021
Salle des Sources

Soirée Diner commenté autour de l'Olive
et des huiles

Menu

Pissaladière

Roulades de tapenade verte aux herbes de Provence
Palmier de tapenade noire dorée petit four apéritif
Verrines de brandade et tomates séchées à l'huile d'olives

Assiette Gourmande

Salade de rougette,
Tartare de poivron grillé du soleil aillé à l'huile d'olive
Jambon de pays et beurre salé
Verrine de mousseline d'olive
Concombre
Toast grillé et oignons confis doux à la Carthagène
Cake aux olives Picholine et tomates

Ballotin de volailles farcie au foie gras rôti

Accompagné d'un concassée d'olives sur un pain de campagne
Sauce du soleil du sud avec son écrémé d'olives et lardon écrémé
Accompagné de pomme de terre farcie ail fines herbes
et d'une fine couche de tapenade noire au four
Poêlée forestière champignons : bolet, cèpes, petits gris.

Liqueur et sorbet pour la pause rafraîchissante

Pélaridon à la fleur de thym mariné à l'huile d'olive

Pompe à huile artisanale et cake à l'huile d'olive et fruit

Café accompagné d'olives au chocolat

Vin, eau et pain compris.

35€

L'huile d'olive A. O. P de Nîmes et ses producteurs seront à l'honneur lors de ce diner,
autant par les commentaires que par les dégustations qui vous seront proposés.