

# Les Plats Signatures

par Christophe Pulizzi



# Les Menus Inspiration

par Christophe Pulizzi

"vivez une expérience exceptionnelle,  
avec une dégustation à l'aveugle pour une découverte surprise"

## POUR COMMENCER....

- L'œuf parfait selon mon retour de marché 16.00€
- Le foie gras de canard à la façon du chef 22.00€
- La brioche de Saint-Jacques à la truffe de Didier 24.00€

## POUR SUIVRE....

- Le risotto qui file les saisons 18.00€
- La bouillabaisse comme je l'aime 30.00€
- La pièce du boucher et ses légumes oubliés 32.00€
- Le homard en gratin de macaronis de mon enfance 38.00€

## POUR FINIR....

par Antoine Landureau

- Le plateau de Fromages de l'olivier Restaurant 10.00€
- Le baba Grand Marnier 12.00€
- Le chocolat Jivara Valrhona en passion 12.00€
- Le mille feuille d'Antoine 12.00€

## LE MENU DECOUVERTE 42.00 €

Amuse-bouche - entrée - poisson OU viande - dessert

## LE MENU EXPERIENCE 52.00 €

Amuse-bouche - entrée - poisson ET viande - dessert

Le plateau de fromage est en supplément à 7€

Nous vous proposons un accord mets & vins  
"3 verres de vin" 20.00€  
"4 verres de vin" 25.00€

# La carte du marché

Uniquement le midi du mardi au vendredi

- Formule complète - 28.00€
- Entrée & plat ou plat & dessert - 24.00€
- Le plat - 18.00€

# Le Menu Pitchoun

Entrée - Plat - Dessert  
(hors boissons)

20€

Net price / VAT at 10% / Service included Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.  
Les viandes sont d'origine Françaises, UE. Les poissons et crustacés sont sauvages et d'élevage.

Sévan Parc Hôtel - Restaurant l'olivier  
914 Route de la Bastionne - 84120 Pertuis  
0490790819 - 0490791930 - contact@lolivier84.fr  
Horaires restaurant : 12h-13h30 / 19h-21h

 #restaurantlolivier

 @lolivierpertuis