



L'OLIVERAIE

DÉJEUNER DE LA FÊTE DES MÈRES

La Pastèque | *The Watermelon*
Soupe glacée, concombre en déclinaison
Iced soup, cucumber declination

Le Choux Fleur | *The Cauliflower*
Comme une panacotta, truite et laitue de mer
Like panna cotta, trout and sea lettuce

La Galinette | *The Galinette*
Fine tranche de Bellota, courgette de Nice, la fleur farcie
Thin slice of Bellota, zucchini from the region, stuffed zucchini's flower

Ou | Or

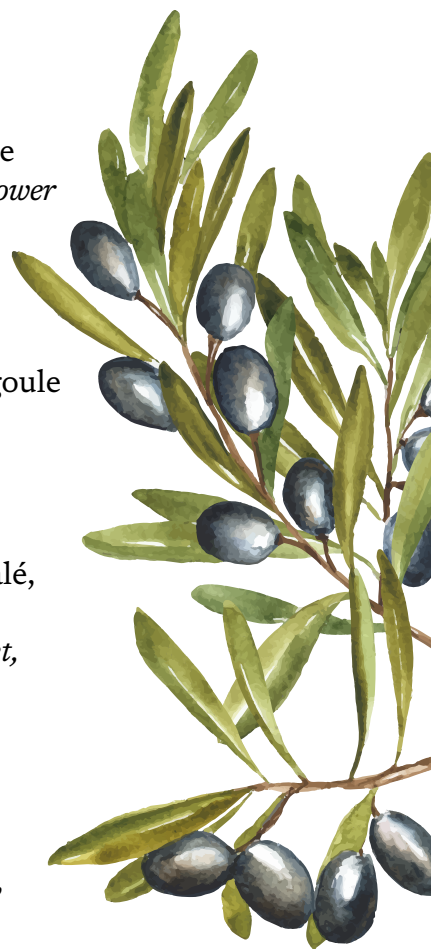
Le Jarret de Veau | *The Veal Shank*
Cuisiné longuement, panisse, cannelloni d'aubergine, farigoule
Slowly cooked, panisse, eggplant cannelloni, farigoule

L'Écrin | *The Ecrin*
Crumble croustillant au sirop d'érable, caramel beurre salé,
sorbet Oabika, opaline chocolat
*Maple syrup crumble, salted butter caramel, Oabika sorbet,
chocolate opaline*

Ou | Or

La Rose et Framboise | *The Rose and Raspberry*
Mousse et crémeux framboise, meringue croustillante,
nuage à la rose Tango
*Raspberry mousse and cream, crispy meringue,
Tango rose espuma*

75 EUROS



CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA

COTE D'AZUR - VENCE - FRENCH RIVIERA