

	€
LES PRÉLUDES	
Foie gras de canard poché dans un bouillon de barigoule	35
Pêche locale de l'ami Tony du Port du Croûton en bouillabaisse froide revisitée	38
Araignée de mer en variation de textures et saveurs	38
Huîtres 'Perle Blanche' au champagne, topinambour et caviar Imperial Gold	45
Langoustine à la provençale, pain feuilleté au fenouil	65
VÉGÉTARIEN	
Tian de légumes confits en coque d'argile, gnocchi de pommes de terre aux champignons de saison	40

LA MER

Rouget de Méditerranée olives Taggiasche, ravioles à la sauge, jus d'un aïgo bouilido et lardo di Colonnata	39
Saint-Pierre à la plancha, tomate à la citronnelle, champignons de saison	52
Turbot sauvage au jus d'artichauts, coques, caviar Imperial Gold	65
Loup de ligne de Méditerranée – pour deux convives rôti au four à la niçoise	80 par personne

LA TERRE

Dos de porcelet côte double moelleuse, caviar d'aubergine, selle façon 'porchetta'	42
Chevreuril d'Alsace dos relevé aux agrumes, condiment de poire et champignons	60
Côte de veau fermier « sous la mère » – pour deux convives au sautoir, gnocchi, girolles et épinards, sauce marbrée au vin jaune	65 par personne

NOS MENUS

LES PÊCHEURS

4 ACTES – 85 €

Foie gras de canard
poché dans un bouillon de barigoule

ou

Huîtres 'Perle Blanche'
au champagne, topinambour

—

Rouget de Méditerranée
olives Taggiasche,
ravioles à la sauge, jus d'un aïgo
bouillido et lardo di Colonnata

ou

Quasi de veau
rôti au sautoir, gnocchi, girolles et
épinards, sauce marbrée au vin jaune

—

Chèvre fermier de l'arrière-pays Grassois
en émulsion légère à l'huile d'olive

—

Trois chocolats
en mille-feuille, sésame torréfié,
glace Jivara et fleur de sel

ou

Exotique
ananas rôti aux épices, mangue glacée,
sorbet mojito

DÉGUSTATION

6 ACTES – 125 €

Langoustine
à la provençale,
pain feuilleté au fenouil

—

Foie gras de canard
poché dans un bouillon de barigoule

—

Rouget de Méditerranée
olives Taggiasche,
ravioles à la sauge, jus d'un aïgo
bouillido et lardo di Colonnata

—

Chevreuil d'Alsace
dos relevé aux agrumes, condiment de
poire et champignons

—

Chèvre fermier de l'arrière-pays Grassois
en émulsion légère à l'huile d'olive

—

Fraises
en soufflé,
glace à l'huile d'olive

Pour votre confort et l'harmonie du service, ces menus sont servis pour l'ensemble de la table.

Notre sélection de fromages frais et affinés est disponible dans tous les menus
(avec un supplément de 15 €)

QUINTESSANCE DES PRODUITS DU TERROIR

7 ACTES – 150 €

Araignée de mer
en variation de textures et saveurs

—

Pêche locale de l'ami Tony du Port du Croûton
en bouillabaisse froide revisitée

—

Saint-Pierre
à la plancha, tomate à la citronnelle,
champignons de saison

—

Turbot sauvage
au jus d'artichauts,
coques et caviar Imperial Gold

—

Côte de veau
au sautoir, gnocchi, girolles et épinards,
sauce marbrée au vin jaune

—

Chèvre fermier de l'arrière-pays Grassois
en émulsion légère à l'huile d'olive

—

Poire
émulsion gingembre, sorbet poire

Pour votre confort et l'harmonie du service, ce menu est servi pour l'ensemble de la table.

€

Notre sélection de fromages frais et affinés 25
pain de campagne de Jean-Paul Veziano, confitures et miel

L'ÉPILOGUE

Trois chocolats 20
en mille-feuille, sésame torréfié, glace Jivara, pointe de fleur de sel

Exotique 20
ananas rôti aux épices, mangue glacée, sorbet mojito

Poire 20
émulsion gingembre, sorbet poire

Fraises 20
en soufflé, glace à l'huile d'olive

Fruits frais 22
└ Poire pochée, sorbet poire
└ Mangue, sorbet mojito
└ Fraises, glace à l'huile d'olive

Tarifs nets en euros, taxes comprises