

	€
ENTRÉES	
Foie gras de canard poché et laqué, jus d'une barigoule	35
Huîtres fines Roumégous pochées au Champagne, topinambours	35 avec 10 gr de caviar : 55
Dorade royale de pêche locale marinée, betteraves et caviar d'esturgeon sibérien	54
Langoustines nacrées, ravioles 'bánh cuốn', sauce citronnelle	45 en plat : 60
MER	
Pêche locale de Méditerranée soupe de roche, émulsion de rouille	38
Cabillaud nacré aux crevettes grises, chou étuvé au thym citron	48
Loup rôti en feuille de figuier, courgettes et cèpes aux amandes	65

	€
TERRE	
Dos de porcelet laqué au citron, brioche vapeur, condiment mangue	38
Pigeonneau du Poitou au fenouil, cuisses en gravlax	50
Cœur d'entrecôte « fleur de bœuf » grillée, crémeux de maïs au poivre de Timut	60
 FROMAGE	
Notre sélection de fromages frais et affinés pain de campagne de Jean-Paul Veziano	25
 DESSERTS	
Mangue en soufflé, crème au vieux rhum, marmelade craquante, sorbet passion	24
Fleur de chocolat à la citronnelle, sorbet guanaja, pétales croustillantes au gingembre	24
Café Caturra fines feuilles croustillantes cacao, crème glacée Pastis	24

MENU DÉGUSTATION

125 €

Foie gras de canard
poché et laqué, jus d'une barigoule

—

Pêche locale de Méditerranée
soupe de roche, émulsion de rouille

—

Dos de porcelet
laqué au citron, brioche vapeur,
condiment mangue

—

Mangue
en soufflé, crème au vieux rhum,
marmelade craquante, sorbet passion

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 est disponible dans tous les menus
(avec un supplément de 20 €)

MENU QUINTESSANCE DES PRODUITS DU TERROIR

150 €

Dorade royale de pêche locale
marinée, betteraves et caviar d'esturgeon sibérien

—

Langoustines
nacrées, ravioles 'bánh cuốn', sauce citronnelle

—

Pêche locale de Méditerranée
soupe de roche, émulsion de rouille

—

Cœur d'entrecôte « fleur de bœuf »
grillée, crémeux de maïs au poivre de Timut

—

Café Caturra
fines feuilles croustillantes cacao,
crème glacée Pastis

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

Notre carte contient des allergènes. Si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire, n'hésitez pas à en informer un membre de l'équipe du restaurant lors de votre commande.

Tarifs nets en euros, taxes comprises