

« Si la perfection avait une recette, je la revisiterais chaque jour. Aller toujours plus loin, dépasser les limites du goût pour nous entraîner dans une savoureuse histoire, faite d'émotions, de rebondissements et de dénouements inattendus. A la fois conteur et artisan, laissez-vous porter par mon esprit de la cuisine. »

NICOLAS SALE – *carte élaborée avec la complicité de mes équipes*

*Prix nets, taxes et service compris
Les chèques ne sont pas acceptés
Toutes les cartes de crédits sont acceptées
La carte des allergènes est disponible sur demande*

EMBARQUONS, ENSEMBLE...

Le Canard-Melon

L'appât : Gaspacho de melon, magret séché au citron vert
Foie gras mi-cuit, confiture et fraîcheur du fruit à la menthe
Cuisse confite en Dim Sum, bouillon au vinaigre de chardonnay

78 €

La Langoustine

L'appât: Eau de langoustine, pamplemousse, caramel d'ail
À cru, caviar Impérial, citron frais et crème poivrée évolutive
Rôtie aux agrumes, énoiki à la pistache, nage de coco-citron vert

190 €

La Tomate

L'appât : Glacée, jus et pépins au basilic
En salade, vinaigrette à l'œuf cassé
Confite à la « Provençale » coulis grillé

68 €

Le Tourteau

L'appât: Nage prise d'humérus au poivre Timut
Emietté au crémeux de tête, daïkon mariné et velours coraillé
Corps et pincés au naturel, bouillon chaud de mer et d'agrumes

95 €

LAISSEZ-VOUS PIÉGER PAR LA PÊCHE...

La Daurade

Servi en plat Escoffier

Le fil: fenouil en mousseline, fondant et à cru

La sauce: aux grains de noyaux d'olives

125 €

Le Rouget Barbet

Doré entier « écailles croustillantes »

Le fil: Courgette Trombolino grillée

La sauce: Riviera de courge à la marjolaine

110 €

La Lotte

Au grill, rôti sur l'arête

Le fil: Tomate grappes confites, Encornet grillé, crispy d'oignon frit et basilic

La sauce: Concassée au saté

90 €

...OU GUIDER PAR NOS INSPIRATIONS FERMIÈRES

Le Cochon d'Éric Ospital (*pour 2 personnes*)

L'échine rôtie au sautoir

Le fil: crémeux de pomme de terre au beurre noisette, gâteaux de pied confit

Le jus : charcutière à ma façon

190 €

Le Ris de Veau

Poché, rôti, croustillant

Le fil : carotte fane fondante, condimentée à la nectarine blanche

Le jus : de braisage

120 €

Le Lapin

L'épaule confite à la moutarde et petits carrés à la sauge

Le fil: linguine « comme à la maison » et physalis confits acidulés

Le jus: ambré

85 €

Nous garantissons que nos viandes sont d'origine française