

ENTRÉES CHAUDES ET FROIDES

Transparence de Langoustines, 115 €
aux effluves de feuilles de shiso rouge,
surmontée de caviar osciètre

Céleriolis, 70 €
à l'houmous d'oseille, arrosés de bouillon fenouillé,
petits oignons nouveaux en pickles

Homard Bleu, 82 €
servi froid, mayonnaise à l'huile de curry,
condiment concombre / céleri branche / ciboulette

Fuseaux de Filet de Denti Sauvage, 65 €
à l'eau de mer, brûlés, *½ portion 48 €*
tomates cerises ratatinées et vieux parmesan

« Un moment de plaisir... »

30 grs.	Caviar Oscière et ses condiments	150 €
30 grs.	Caviar Baeri et ses condiments	250 €
30 grs.	Caviar Beluga et ses condiments	500 €

POISSONS

Turbot de Petit Bateau, 100 €
cuit meunière, marjolaine, amandes et brisures briochées,
jus de « Green Zebra » légèrement citronné *½ portion 65 €*

Loup de Méditerranée, 85 €
cuit au plat, bouillon parfumé au pastis du père Gil,
fenouil bulbe juste saisi à l'huile d'olive

Blanc de Saint-Pierre, 79 €
à la moutarde, gnocchi végétaux de « Cœur de Bœuf »

Nos préparations culinaires PEUVENT contenir des produits allergènes.
Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.

Prix nets T.V.A. incluse, service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.

VIANDES

Canard Challandais « Au Sang », suprême rôti au balsamique fruits des bois, céleri-rave fondant et pêche confite à la fleur de thym	71 €
Agneau de l'Aveyron, côte grillée, selle confite farcie d'un bonbon au cumin, gnocchi à la farine de pois chiche, jus corsé légèrement aillé	68 €
Ris de Veau de nos Terroirs, braisé, spaghetti de concombre déglacé d'une sauce tzatziki, jus corsé d'ail rôti	82 € <i>½ portion 57 €</i>

FROMAGES

Sélection des Affineurs de Nos Terroirs	25 €
--	------

DESSERTS

Chocolat Caraïbes 66 %, riz soufflé noisette, ganache tendre au chocolat 66 %, sorbet cacao, sauce au maté	28 €
Nuage d'une Belle Amande, aux herbes folles, piqué de citron vert	28 €
Figues de Producteurs du Var, pochées au jus de mûre, infusion des feuilles, croustillant anisé et sorbet fromage blanc	28 €
Soufflé « Réserve », au Grand Marnier, sorbet mandarine berlugane	28 € <i>½ portion 16 €</i>

Nos préparations culinaires PEUVENT contenir des produits allergènes.
Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.

Prix nets T.V.A. incluse, service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.

DE LA FOURCHE A LA FOURCHETTE

(4 PLATS) 105 €

Le Preamble



La Tomate Noire de Crimée,

en tartare, crumble de pistou, parmesan,
olives, Straciatella glacée,
velours de tomate ananas



L'Artichaut Épineux de San Remo,

rôti au beurre moussoux
et d'autres écrasés à la fourchette,
bouillon au Vin de Voile



Le Gnocchi,

de pomme de terre ratte et citron confit,
petits légumes du moment, émulsion persil plat



Le Pré-dessert



L'Avocat,

guacamole citronné,
riz soufflé caramélisé au piment d'Espelette,
jus Granny Smith, sorbet yuzu

Nos préparations culinaires PEUVENT contenir des produits allergènes.
Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.

Prix nets T.V.A. incluse, service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.

DECOUVERTE

(3 PLATS) 140 €

Accord mets & vins 190 €

(4 PLATS) 165 €

Accord mets & vins 235 €

(5 PLATS) 195 €

Accord mets & vins 285 €

Le Preamble



La Daurade Royale et le Poulpe,

en tartare, aioli au thym citron,
velours de favouilles aux pistils de carthame

et / ou

Les Céleriolis,

à l'houmous d'oseille,
arrosés de bouillon fenouillé,
petits oignons nouveaux en pickles



La Lotte,

confite à l'huile d'olive, velours de Taggiasche,
vierge poivrade / noisette / riquette
et fins copeaux de Parmigiano Reggiano

et / ou

La Volaille de « Daudet »,

poitrine fumée au bois d'olivier,
bouillon basilic, crostini d'abats,
girolles et sucrose sautées à l'huile d'olive



Le Pré-dessert



Le Citron Vert,

façon mojito,
mousse de ziste,
nashi givré accompagné d'un sorbet citronné

Nos préparations culinaires PEUVENT contenir des produits allergènes.
Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.

Prix nets T.V.A. incluse, service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.