

LES ENTRÉES

LA COURGETTE FLEUR 48 €

FARCIE À LA TRUFFE, COURGETTE, HUILE DE PISTIL,
CHIPS DE FLEURS DE COURGETTE,
ÉMULSION DE COURGETTE

LES CARABINEROS 58 €

JUSTE RÔTIE ET FÉVETTES
LA TÊTE FARCIE EN GRATIN
EN TARTARE, LÉGUMES À LA PROVENÇALE
TROFIE, CÉBETTES ET BISQUE RÉDUITE

LE ROUGET 49 €

RÔTI À LA PEAU ET MARINÉ
SOUPE DE POISSONS ET SA CHIPS
PÉRUGINE DE ROUGET
ÉCHALOTES AU VIEUX XÉRES

LES ASPERGES VERTES DE ROQUES HAUTES 48 €

CUITES SUR LE GRILL, SABAYON D'ASPERGES
HOT DOG D'ASPERGES

LES MORILLES 59 €

RÔTIES ET FARCIES, ÉCUME AU CAFÉ
CASSOLETTE DE MORILLES ET FARFALLE
SAUTÉES AU BEURRE D'AIL ET PERSIL

LES PLATS

LA SÉRIOLE 65 €

SUR LE GRILL
RAVIOLE VÉGÉTALE DE PETITS POIS
PETITS POIS CUISINÉS DANS SON JUS DE COSSE

LA SOLE DE LIGNE 69 €

EN CONDIMENT GÉNOIS, FARCIE AUX COQUILLAGES
GIROLLES, COQUES, SALICORNES ET CITRON CONFIT
JUS DE VOLAILLE AU BOUILLON DE COQUILLAGES

LE SAINT PIERRE 80 €

SAISI SUR LA PEAU
SPAGHETTI ET CAVIAR DE CONCOMBRE
JUS DE TÊTE AU CAVIAR

LE RIS DE VEAU 72 €

DORÉ AU SAUTOIR
TRÉVISE GRILLÉ FAÇON NIÇOISE
FRITONS EN SALADE
JUS RÉDUIT

L'AGNEAU 65 €

EN DÉCLINAISON
POIS CHICHES AU JUS DE CUISSON
CONDIMENT YAOURT GREC
RAVIOLE D'AGNEAU

LE PIGEON 68 €

CUIT SUR LE COFFRE ET LAQUÉ AU POP CORN
POLENTA CRÉMEUSE, GRAINS DE MAÏS FUMÉ
TACOS FARCI DE SES ABATS, CUISSE CONFITE
JUS DE PIGEON RÉDUIT