

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

SYMPHONIE DE TOMATE

46 €

Essence de tomate
Tartelette et a fleur de tomate confite
Dôme surprise
Tranche de tomate grillée
Sorbet tomate noire de Crimée

LES MORILLES

59 €

Rôties et farcies, écume au café
Cassollette 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
Giroles, 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
Trévisé 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
