

## LES ENTRÉES

---

LA CARTE

LA COURGETTE FLEUR 48 €

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

LE ROUGET TÊTE DE VEAU 45 €

ROUGET RÔTI À LA TÊTE DE VEAU GRILLÉ  
SOUPE DE ROUGET AU BOUILLON DE TÊTE DE VEAU  
ASPIC DE ROUGET

LES ASPERGES DE ROQUES - HAUTES 53 €

GRILLÉES AU BARBECUE  
TARTE EN INCRUSTATION D'ASPERGES  
CAMPARI ET PAMPLEMOUSSE  
SABAYON D'ASPERGES

LA LANGOUSTINE 51 €

LAQUÉE À LA BISQUE AU BARBECUE  
BETTERAVE AU FOIN  
RAVIOLE EN TROMPE-L'ŒIL  
TARTARE DE LANGOUSTINE ET BETTERAVE  
SABAYON DE BISQUE

LES MORILLES 66 €

RÔTIES ET FARCIES  
SAUTÉES AU BEURRE D'AIL ET PERSIL  
ÉMULSION DE MORILLES

---

|

## LES PLATS

---

LE SAINT-PIERRE	71 €
GRILLÉ SUR LES ALGUES PETITS POIS LAQUÉS AU JUS DE COSSES JUS DE TÊTE LIÉ AU BOUILLON DE PETITS POIS	
LE TURBOT	75 €
CUIT EN VAPEUR D'HERBES FÉVETTES DE CHEZ JEAN-CHARLES ORSO SALADE DE BARDES JUS DE TÊTE HERBACÉ À LA SAUGE	
LA SERIOLE	69 €
GRILLÉE À LA POUDRE D'AUBERGINE AUBERGINE FARCIE DE SON CAVIAR JUS DE TÊTE AU THÉ MATCHA	
LE VEAU	72 €
GROS MORCEAU DE VEAU À L'AIL NOIR CIME DI RÂPA CONDIMENTS AIL NOIR ET CIMA JUS DE VEAU AUX FLEURS	
L'AGNEAU	67 €
SELLE FARCIE, ROQUETTE ET ANCHOIS FRAIS À L'HUILE LA CÔTE GRILLÉE AVEC CONDIMENTS ROQUETTE. JUS D'AGNEAU HERBACÉ	
LE PIGEON	68 €
DE PORNIC CUIT SUR LE COFFRE, EN CROÛTE DE PISTACHE CUISSÉ CONFITE AU PORTO RADICCHIO, SAUCISSE DE MORTEAU JUS DE PIGEON, CONDIMENTS.	

---