

LES ENTRÉES

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

95 €

DE PORNIC
CUIT SUR LE COFFRE, LAQUÉ AU POIVRE
CUISSÉ CONFITE AU PORTO, CÈPES GRILLÉS ET FARCIS
MILLEFEUILLE DE CÈPE, PARMESAN
VINAIGRE DE XÉRÈS ET LARD DE COLONNATA
JUS DE PIGEON AU VIN ROUGE

LE GRAND MENU SURPRISE P/PER 160 €

UNE DÉGUSTATION
DES SPÉCIALITÉS DU MOMENT

MENU SERVI À L'ENSEMBLE DES CONVIVES.
CRÉATIONS DU CHEF EN 8 SERVICES.

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR NOTRE SOMMELIER
AUTOUR D'UN ACCORD METS ET VINS 90 €
SERVI UNIQUEMENT JUSQU'À 13H30 POUR LE DÉJEUNER
ET 21H30 POUR LE DÎNER

LE MENU DECOUVERTE EN 3 SERVICES P/PER 92 €

LE MENU DECOUVERTE EN 4 SERVICES P/PER 112 €

AMUSE BOUCHE DE SAISON

LA LANGOUSTINE

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

LA SERIOLE

GRILLÉE À LA POUDRE D'AUBERGINE
AUBERGINE FARCIE DE SON CAVIAR
JUS DE TÊTE AU THÉ MATCHA

LE VEAU

GROS MORCEAU DE VEAU À L'AIL NOIR
CIME DI RÂPA
CONDIMENT AIL NOIR ET CIMA
JUS DE VEAU AUX FLEURS

LA FRAISE

CONFITE À LA MARJOLAINE
INSERT À LA FRAISE
BISCUIT À LA BAIE ROSE
GLACE FRAISE
GEL MARJOLAINE ET BAIE ROSE

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR NOTRE SOMMELIER

ACCORD METS ET VINS (3 SERVICES) 48 €
ACCORD METS ET VINS (4 SERVICES) 69 €

LA FORMULE DÉJEUNER
HORS DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

2 PLATS P/PERS 65 €

À CHOISIR PARMIS LE MENU DÉCOUVERTE CI-DESSUS
FORFAIT 2 VERRES DE VIN DÉJEUNER 24 €

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS 29 €

