

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

SYMPHONIE DE TOMATE 46 €

ESSENCE DE TOMATE
TARTELETTE ET SA FLEUR DE TOMATE CONFITE
DÔME SURPRISE
TRANCHE DE TOMATE GRILLÉE
SORBET TOMATE NOIRE DE CRIMÉE

LA CARABINEROS 65 €

SIMPLEMENT GRILLÉE
FLEUR DE MELON BRÛLÉ À LA FLAMME
BISQUE DE CARABINEROS AU BOUILLON DE MELON
TARTARE ET SA TÊTE FARCIE FAÇON GRATIN

LE THON 57 €

RENCONTRE DU THON DE MÉDITERRANÉE ET CORSE
DE TOURNEVIRE
GRILLÉ EN TRANCHE ÉPAISSE AU BARBECUE À L'HUILE
DE SAUGE, RÂPÉ DE POUTARGUE
CARPACCIO DE VENTRÊCHE AU YUZU ET SAUGE ANANAS

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 PAGRE

74 €

LAQUÉ BARBECUE
CAROTTE GINGEMBRE, POIVRE VERT
JUS DE TÊTE, FANES DE CAROTTES INFUSÉES

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

74 €

CUIT SUR LE COFFRE ET LAQUÉ AU POP CORN
POLENTA CRÉMEUSE, GRAINS DE MAIS FUMÉS
CUISSÉ CONFITE
JUS DE PIGEON RÉDUIT

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 DÉCOUVERTE EN 3 SERVICES P/PER 92 €

LE MENU DÉCOUVERTE EN 4 SERVICES P/PER 112 €

AMUSE BOUCHE DE SAISON

LA CARABINEROS

SIMPLEMENT GRILLÉE
FLEUR DE MELON BRÛLÉ À LA FLAMME
BISQUE DE CARABINEROS AU BOUILLON DE MELON
TARTARE ET SA TÊTE FARCIE FAÇON GRATIN

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

FRAISE EN TEXTURES, SAUGE FRAÎCHE
MERINGUE LÉGÈRE, CRÈME DE FROMAGE BLANC
SORBET ET GRANITÉ VÉGÉTAL, FRAISE GLACÉE
VINAIGRETTE FRAISE-HUILE DE SAUGE

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 €

A CHOISIR PARMİ LE MENU DÉCOUVERTE CI-DESSUS
FORFAIT 2 VERRES DE VIN DÉJEUNER 24 €

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS 29 €