

LES ENTRÉES

LA COURGETTE FLEUR 51 €

FARCIE À LA TRUFFE NOIRE, 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	80 €
GRILLÉ SPAGHETTI ET CAVIAR DE CONCOMBRE JUS DE TÊTE AU CAVIAR	
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 RIS DE VEAU	82 €
SIMPLEMENT RÔTIS MINI GIROLLES AMANDES FRAÎCHES ET CITRON CONFIT JUS DE VEAU AU VIN D'ARBOIS	
L'AGNEAU	72 €
RÔTI AU THYM PETITS LÉGUMES GRILLÉS À LA SARRIETTE COPEAUX DE PÊCHE ANCHOIS FRAIS AU BARBECUE JUS D'AGNEAU À LA SARRIETTE	
LE PIGEON	74 €
CUIT SUR LE COFFRE ET LAQUÉ AU POP CORN POLENTA CRÉMEUSE, GRAINS DE MAIS FUMÉS CUISSÉ CONFITE JUS DE PIGEON RÉDUIT	
