

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 SUR SA TÊTE DE VEAU GRILLÉE
SOUPE DE ROUGET AU BOUILLON DE TÊTE DE VEAU
ASPIC DE ROUGET

LE CEPE 58 €

GRILLÉ AVEC SON VOILE À L'ESTRAGON
SALADE DE COPEAUX DE CÈPE AU VIEUX PARMESAN
PISSALADIÈRE DE CÈPE LAQUÉ AU FOUR

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

LA CARTE

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

