

LES ENTRÉES

LA CARTE

LE THON 45 €

EN RÉMINISCENCE DE SALADE NIÇOISE
MINI PAN BAGNAT CROUSTILLANT

LA COURGETTE FLEUR 48 €

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

LA CARABINEROS 60 €

SIMPLEMENT GRILLÉE
FLEUR DE MELON BRULÉE À LA FLAMME
SABAYON DE LANGOUSTINE
MIROIR D'HERBES

LE BŒUF CAVIAR 72 €

TARTARE DE BŒUF ET CAVIAR
PETIT BOUQUET DE LA MER
PAIN TOASTÉ À LA MOELLE DE BŒUF ET CAVIAR

LES PISTES 56 €

PISTES JUSTE SAISIES, CONDIMENT ROQUETTE
SALADE DE PISTES CRUES
MARSHMALLOW AU BARBECUE

|

LES PLATS



LE SAINT-PIERRE

80 €

EN VAPEUR DE POIVRE VERT
HARICOTS VERTS AU BARBECUE ET CERISES

LE TURBOT

79 €

GRILLÉ, AMANDES FRAÎCHES ET CRÈME D'AMANDE AU CAVIAR
SALADE HERBACÉE, BARBE DE TURBOT
VINAIGRETTE D'AMANDES FRAÎCHES

LE LIEU JAUNE

69 €

EN VAPEUR DE POIVRE DE TIMUT
PETITS POIS GLACÉS AU JUS DE COSSE
JUS DE TÊTE AU BOUILLON DE JUS DE COSSE DE PETITS
POIS

LE RIS DE VEAU

82 €

RÔTIS AUX SAVEURS MÉDITERRANÉENNES
BLETTES GLACÉES AUX CONDIMENTS
CRÈME DE BLETTES RAFRAICHIE
JUS DE RIS DE VEAU AU VIN JAUNE

L'AGNEAU

72 €

LA SELLE D'AGNEAU RÔTIE À LA PEAU CROUSTILLANTE
SAUCISSE D'AGNEAU HERBACÉE
PREMIÈRES COURGETTES VIOLON CUISINÉES
AU POIVRE DE TIMUT
HUILE DE PISTIL ET JUS D'AGNEAU AU THYM

LE PIGEON

74 €

CUIT AU BARBECUE, LAQUÉ AU POIVRE ET POP CORN
CRÈME DE MAÏS, MOLE TORRÉFIÉ
CUISSÉ CONFITE ET SAUCISSE D'ABATS
JUS DE PIGEON RÉDUIT

