

## LES ENTRÉES

---

LACARTE

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

LES MORILLES 66 €

MORILLES FARCIES  
BRIOCHE PERDUE AUX MORILLES TORRÉFIÉES AU CAFÉ

LES PISTES 56 €

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

---

|

# LES PLATS

---

LA CARTE

## LE SAINT-PIERRE

80 €

GRILLÉ AU THÉ MATCHA  
RAVIOLE DE COQUILLAGES ET CAVIAR  
SABAYON DE COQUILLAGES ET THÉ MATCHA

## 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

---