

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

LE BŒUF CAVIAR 72 €

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

SYMPHONIE DE TOMATE 46 €

ESSENCE DE TOMATES ANCIENNES
TARTE SAN MARZANO
DÔME SURPRISE ARLEQUIN
CŒUR DE BŒUF GRILLÉE À LA BRAISE,
FRAÎCHEUR DE BASILIC ET MARJOLAINE
SORBET TOMATE NOIRE DE CRIMÉE

|

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

LA SERIOLE

69 €

GRILLÉE
CONCOMBRE GRILLÉ AVEC SES SPAGHETTIS À LA LAITUE DE
MER ET CONDIMENTS ALGUE
JUS BINAIRE LAITUE DE MER SÉRIOLE

LE RIS DE VEAU

82 €

SIMPLEMENT RÔTIS
MINI GIROLLES
AMANDES FRAÎCHES ET CITRON CONFIT
JUS DE VEAU AU VIN D'ARBOIS

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