

## 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
- 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
-