

## LES ENTRÉES

---

LA CARTE

LE ROUGET DE ROCHE 45 €

DANS L'IDÉE D'UN ROUGET FRIT SELON JACQUES MÉDECIN

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 CARABINEROS  
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 €

CONFIT À L'HUILE DE FIGUIER  
FIGUIER POURPIER, FIGUES RÔTIES  
SALADE DE POURPIER  
JUS DE TÊTE DANS L'IDÉE DE PIL PIL

### 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