

*Menu Gourmand
« Saveur de truffe »*

105 €

En amuse-bouche :

Tartine à l'œuf battu et chapelure de truffe

Salade folle de lotte,

légumes et lamelles de truffe d'été

L'escalope de foie gras tiède à la pulpe d'ail confit,

écailles de truffe

Soupe de coco au lard Di Colonata

à l'essence de truffe

Tranche de carré de veau à la compotée d'oignons blancs, légumes de saison

La Framboise :

Transparence de framboise en décoction,

mousse extra légère

Tasse de moka

Taxes et service compris



La simplicité

exige une maîtrise

de tout instant,

instant de cuisson,

de goût,

de finition,

et, enfin,

de dégustation

*J. Garault
Chef de cuisine*

*J. Ballat
Chef pâtissier*

*J.M. Chapuis
Responsable du Restaurant*

Les Entrées

- La tomate**
« Cœur de Bœuf » confite, pétales d'ail et fraîcheur de « King crabe » à la menthe 29 €
- La courgette**
« Violon » en superposition de chèvre frais, gros camarone et espuma de basilic 27 €
- La langoustine**
Pressé de légumes confits et air de citron 30 €
- Le foie gras**
En escalope tiède, écrasé de coco à la truffe d'été, granité à la verveine 35 €

Les Incontournables

- La soupe de poissons**
Poissons de roche de mon pêcheur Gérard Rinaldi cuisiné à sa façon 27 €
- La bouillabaisse**
En trois services :
Soupe, croûtons, rouille
Filets de vive et rascasse sur des pommes de terre,
Tranche de fenouil, filets de Saint Pierre et Pageot 59 €
- Le loup**
Rôti au four, rouelles d'aubergine mi-fumé, beurre d'algue 59 €
- Le risotto**
À l'écrasé de truffe d'été, copeaux d'Iberico Bellota 27 €

Les Viandes

- Le bœuf**
Charolais en pavé au grill, cassolette de coco, millefeuille truffe mascarpone 49 €
- Le veau fermier**
De Corrèze en côte, jus brun, pastilla de légumes 48 €
- L'agneau**
Des Alpilles en filet, gâteau de boulgour et écume d'harissa 48 €

Taxes et service compris

La Pêche

- La lotte**
Façon « Ceviche » servi tiède, piquillos farci 42 €
- Le loup**
En cube cuit lentement à l'huile vanillée, chutney d'abricot 59 €
- La daurade**
En aiguillettes à la moutarde de combawa, coulis d'avocat épicé 57 €
- Le rouget**
En croûte de sel au romarin, vinaigrette de son foie 41 €

Les fromages frais et affinés 20 €

Le chèvre frais comme une soupe,
huile de citron et copeaux de légumes

Ou

La boîte fromagère affinée
selon nos souhaits d'après Robert Bedot

Les Desserts 20 €

- Les fruits**
- La fraise :
Fraises fraîches en fine gelée à l'hibiscus, sablé léger et émulsion de garrigette
- Le melon :
Sphère surprise au melon parfumé au basilic, biscuit croustillant à la fleur de sel
- La pêche et l'abricot :
Fraîcheur de pêche et d'abricot, smoothie multivitaminé
- La cerise :
Comme une grosse cerise reconstituée, un éventail de texture
- Le chocolat**
- Tainori 64%
Croustillant au chocolat noir Tainori et son consommé de pamplemousse rose,
crème glacée à l'infusion de thé
- Orizaba 39%
Baguette croquante au chocolat lacté relevé au citron jaune, glace douce aux zestes
- Araguani 72%
Soufflé chocolat au cœur tendre Araguani

Taxes et service compris