

LES ENTRÉES

LA COURGETTE FLEUR 48 €

FARCIE À LA TRUFFE, COURGETTE, HUILE DE PISTIL,
CHIPS DE FLEURS DE COURGETTE,
ÉMULSION DE COURGETTE

LES CARABINEROS 58 €

FLEUR DE MELON AU BARBECUE
BISQUE DE CARABINEROS AU BOUILLON DE MELON
EN TARTARE AVEC SA TÊTE FARCIE COMME UN GRATIN

LE ROUGET 49 €

RÔTI À LA PEAU ET MARINÉ
SOUPE DE POISSONS ET SA CHIPS
PÉRUGINE DE ROUGET
ÉCHALOTES AU VIEUX XÉRES

SYMPHONIE DE TOMATE 46 €

ESSENCE DE TOMATE
TARTELETTE ET A FLEUR DE TOMATE CONFITE
DÔME SURPRISE
TRANCHE DE TOMATE GRILLÉE
SORBET TOMATE NOIRE DE CRIMÉE

LE THON 57 €

RENCONTRE DU THON DE MÉDITERRANÉE ET CORSE
DE DAMIEN MULLER
GRILLÉ EN TRANCHE ÉPAISSE AU BARBECUE À L'HUILE
DE SAUGE, RÂPÉ DE POUTARGUE
CARPACCIO DE VENTRÊCHE AU YUZU ET SAUGE ANANAS

LES PLATS

LA SÉRIOLE 65 €

SUR LE GRILL
RAVIOLE VÉGÉTALE DE PETITS POIS
PETITS POIS CUISINÉS DANS SON JUS DE COSSE

LE DENTI 69 €

RÔTI À LA PEAU ET GRAINES DE FENOUIL
TARTELETTE DE SOCCA AU FENOUIL DE CHEZ ORSO
AVEC SES PISTES
JUS DE TÊTE FAÇON FENOUILLETTE

LE SAINT PIERRE 80 €

SAISI SUR LA PEAU
SPAGHETTI ET CAVIAR DE CONCOMBRE
JUS DE TÊTE AU CAVIAR

LE RIS DE VEAU 72 €

SIMPLEMENT RÔTI
MINI GIROLLES SAUTÉES À L'ÉCORCE DE CITRON CONFIT ET
AMANDES, AIL ET PERSIL
PETITE TARTE DE GIROLLES À L'HUILE FAÇON MAMIE
MADELEINE, CRÉMEUX D'AIL DOUX
JUS DE RIS DE VEAU AU VIN JAUNE

L'AGNEAU 65 €

LA CÔTE, LA SELLE, LA RAVIOLE D'ÉPAULE
ET SES AUBERGINES CONFITES
CAVIAR D'AUBERGINES À L'AIL DES OURS
JUS D'AGNEAU AVEC SES CONDIMENTS PROVENÇAUX

LE PIGEON 68 €

CUIT SUR LE COFFRE ET LAQUÉ AU POP CORN
POLENTA CRÉMEUSE, GRAINS DE MAÏS FUMÉ
TACOS FARCI DE SES ABATS, CUISSE CONFITE
JUS DE PIGEON RÉDUIT
