

## 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	

---