

## LES ENTRÉES

---

LA COURGETTE FLEUR 48 €

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

LA CARABINEROS 58 €

JUSTE SAISIE  
FLEURS DE POTIMARRON DE  
CHEZ JEAN-CHARLES ORSO  
GRATIN DE TÊTE CARAMÉLISÉ  
SABAYON BISQUE ET CAFÉ

LE ROUGET 49 €

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

LE CÈPE 65 €

GRILLÉ AUX AIGUILLES DE PIN  
SA COROLLE DE CÈPE  
SALADE MARAÎCHÈRE AU VIEUX PARMESAN  
RAVIOLE DE CÈPE  
SON BOUILLON DE CÈPE AU PIN

LE BŒUF ET CAVIAR 85 €

TARTARE DE BŒUF MODERNE  
CAVIAR DE LA MAISON PÉTROSSIAN  
BRIOCHE TOASTÉ DE MOELLE DE BŒUF ET CAVIAR

---

  

---

# LES PLATS

---

LE TURBOT 76 €

GRILLÉ SUR L'ARRÊTE,  
RAGOUT DE COCO DE PAIMPOL AU 'NDUJA  
JUS DE VOLAILLE AU BOUILLON DE TURBOT

LE BAR 75 €

RÔTI À LA PEAU  
TIMBALES DE SPAGHETTIS  
AUX COQUILLAGES, SALICORNE  
JUS DE TÊTE DE COQUILLAGES

LA BAUDROIE 67 €

CUISINÉE À LA POUDRE DE BLETTES  
BLETTES FARCIES À LA PROVENÇALE  
JUS HERBACÉ

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 €

DE PORNIC  
CUIT DANS SA FEUILLE DE FIGUIER  
TARTELETTE D'ABATS, FIGUES RÔTIES, TOMATES DE CHEZ  
JEAN-CHARLES ORSO  
CUISSÉ CONFITE DANS SON KETCHUP DE FIGUES

