

« ÉPICURIEN »

PÉLAMIDE

Marinée au moment, citron vert, huile vanillée

Rubis de moscovite à la tomate et gingembre

Bonito, instantly marinated, lime, vanilla oil

Moscovite ruby tomato with tuna, tomato and ginger

FOIE GRAS DE CANARD DE M. ANDIGNAC

Mi- cuit au muscat de Saint-Jeannet

L'acidité de l'abricot pour le vivifier, paillettes glacées à l'amaretto

Duck foie gras, half cooked with muscat wine

Apricot and iced amaretto

HOMARD BLEU

Rôti aux épices thaï, légumes croquants du bout des doigts

Jus de presse au chutney d'ananas et poivron

Blue lobster roasted with Thai spices, crisp vegetables

Lobster sauce with sweet bell peppers and pineapple chutney

TURBOT

Rôti au beurre d'herbes du potager puis poudré de lard croustillant

Petits pois et fèves vivifiés d'oignon rouge, jus de rôti

Wild turbot roasted in garden herbs butter, crispy bacon powder

Garden peas and fava beans with red onions, roast gravy

BŒUF FRANÇAIS DE RACE (maturé sur carcasse)

Tournedos clouté de foie gras de canard, rôti puis fumé aux sarments de vigne

Sauce au vin de Seillans et vieux porto

French beef fillet tournedos with duck foie gras, roasted then smoked with vine cuttings

Seillans wine and aged port sauce

FROMAGES DE CHÈVRE DE LA FAMILLE MONTEIRO

Goat cheese selection

PAVLOVA

Aux fruits exotiques, crème légère à la noix de coco et wasabi

Sorbet fruité, relevé au gingembre

Exotic fruits pavlova, coconut and wasabi light cream

Fruity sorbet with ginger

185 €

280 € en Accord Mets et Vins/with Wine and Food Pairing

Servi pour l'ensemble de la table / Only available for the whole table

Prix nets en Euros - Net prices in Euros

Détail des allergènes disponible sur demande – Allergens details available upon request

ENTRÉES

LANGOUSTINES

62

Marinées aux herbes puis juste saisies

Tomate cœur de bœuf et fraises des bois au basilic ravivées au citron vert et gingembre

Dublin-Bay prawns marinated with herbs then quickly seared

Beefsteak tomato and wild strawberries with basil, lime and ginger

ROUGET DE ROCHE

49

Filets marqués au grill, légumes assaisonnés d'une anchoïade allégée

Poêlée de pistes

Grilled red mullet fillets, seasoned with light anchoïade

Pan-sautéed small squids

FOIE GRAS DE CANARD DE M. ANDIGNAC

42

Mi- cuit au muscat de Saint-Jeannet

L'acidité de l'abricot pour le vivifier, paillettes à l'amaretto

Duck foie gras, half cooked with muscat wine

Apricot and iced amaretto

VIVE

39

Délicatement farcie, gelée bouillabaisse aux pistils de safran

Vinaigrette d'une soupe de poissons de roche

Sting fish, lightly stuffed, bouillabaisse jelly with saffron pistils

Rock fish soup vinaigrette sauce

POISSONS BLEUS

39

Pélamide marinée à l'huile vanillée aux épices douces, Moscovite de thon

Sardine en tartare tomate et basilic, cébette grillée à l'anchois fumé

Bonito marinated in vanilla oil with sweet spices, Moscovite tomato with tuna

Sardine tartare with tomato and basil, grilled spring onion with smoked anchovy

*Philippe Jourdin, Chef des Cuisines
Meilleur Ouvrier de France 1993*

Tous nos poissons et crustacés sont sauvages - All our fishes and crustaceans are wild-caught

Prix nets en Euros - Net prices in Euros

Détail des allergènes disponible sur demande – Allergens details available upon request

POISSONS

HOMARD BLEU

85

Rôti nacré aux épices thaï, jus de presse au chutney d'ananas et poivron

Légumes croquants du bout des doigts, riz bomba

Blue lobster roasted with Thai spices,

Lobster sauce with sweet bell peppers and pineapple chutney, crisp vegetables, bomba rice

MAIGRE DIT « GROGNEUR »

63

Filet épais clouté de citron, cuit à feu doux sur un lit de verveine

Velours d'agrumes, fenouil confit, pétales de tomate plein champ et gnocchi au citron

Meager fillet with lemon, slowly cooked with verbena

Velvety citrus sauce, preserved fennel, tomato and lemon gnocchi

TURBOT

75

Tronçon rôti au beurre d'herbes du potager puis poudré de lard croustillant

Petits pois et fèves vivifiés d'oignons rouge, jus de rôti

Wild turbot roasted in garden herbs butter, crispy bacon powder

Garden peas and fava beans with red onions, roast gravy

SOLE

72

Filets aux courgettes violon, bouillon un peu amer d'artichauts violets

Olives, pétales de tomate et feuilles de riquette

Sole fillets with local zucchini, lightly bitter violet artichokes broth

Olives, tomato and rocket salad

Tous nos poissons et crustacés sont sauvages - All our fishes and crustaceans are wild-caught

Prix nets en Euros - Net prices in Euros

Détail des allergènes disponible sur demande – Allergens details available upon request

VIANDES

AGNEAU FERMIER DES PAYS D'OC

69

Le carré rôti au foin de Crau, l'épaule confite en petit Parmentier

Courgette-fleur farcie, jus tranché au pistou

Roasted rack of lamb in hay, lamb shoulder Parmentier

Stuffed zucchini flower, gravy with pesto

PIGEON DU MAINE ANJOU

69

Rôti aux saveurs de la Médina, confit d'oignons aux raisins blonds et kemoun

Les cuisses en kefta, comme un tajine de légumes à l'huile d'argan

Roasted pigeon with Middle Eastern flavors, stewed onions with golden raisins

Legs like a kefta, vegetables tajine with argan oil

BŒUF FRANÇAIS DE RACE

(maturé sur carcasse)

69

Tournedos clouté de foie gras de canard, rôti puis fumé aux sarments de vigne

Sauce au vin de Seillans et vieux porto

French beef fillet tournedos with duck foie gras, roasted then smoked with vine cuttings

Seillans wine and aged port sauce

CÔTE DE VEAU (Pour 2 personnes)

140

Cuisinée au sautoir, girolles et champignons des prés aux amandes fraîches

Agnolotti au fromage, menthe et râpé de citron

Sautéed veal chop, girolles and field mushrooms with fresh almonds

Cheese agnolotti, mint and grated lemon

Toutes nos viandes sont d'origine française - All our meats are produced in France

Prix nets en Euros - Net prices in Euros

Détail des allergènes disponible sur demande - Allergens details available upon request

FROMAGES ET DESSERTS 24

FROMAGES DE CHÈVRE DE LA FAMILLE MONTEIRO

Goat cheese selection

Pour votre confort, nous vous invitons à choisir votre dessert en début de repas.

We invite you to choose your dessert at the beginning of your meal.

CHOCOLAT GRAND CRU

Croustillant cacao, ganache au chocolat Grand cru de l'île de Trinidad

Cerises de Provence cuites au vin de Rasteau et glace au thé à la fleur de cerisier Sakura

Crispy cocoa biscuit, Trinidad grand cru chocolate ganache cream

Cherries from Provence stewed in Rasteau wine and Sakura cherry blossom tea ice cream

PÊCHE

Pochée au miel de Terre Blanche, crème mascarpone allégée et infusée à la lavande

Sorbet rafraichissant à la pêche et granité Bellini

Poached peach in Terre Blanche honey, light mascarpone cream infused with lavender

Refreshing peach sorbet and Bellini granita

PAVLOVA

Aux fruits exotiques, crème légère à la noix de coco et wasabi

Sorbet fruité, relevé au gingembre

Exotic fruits pavlova, coconut and wasabi light cream

Fruity sorbet with ginger

SOUFFLÉ CHAUD

À la noisette du Piémont et gianduja

Crème glacée à la rhubarbe et granité framboise infusé à la mélisse

Warm soufflé with Piemontese hazelnuts and gianduja chocolate

Rhubarb ice cream and raspberry granita infused with lemon balm

FRAISES

Premières gariguettes en fine gelée, glacées d'un jus et d'un sorbet à la rose de Grasse

Paille à la confiture façon grand-mère

Gariguettes strawberries in thin gelée, glazed with rose syrup and rose sorbet

Puff pastry with strawberry preserve

Richard Guérin, Chef Pâtissier

Prix nets en Euros - Net prices in Euros

Détail des allergènes disponible sur demande – Allergens details available upon request

« BALADE EN PROVENCE »

COURGETTE, TOMATE ET AUBERGINE

Courgette-fleur aux saveurs Méditerranéennes (Clin d'œil à Roger Vergé)

Soupe glacée d'aubergine et sorbet de tomate au basilic

Zucchini flower with Mediterranean flavors (Tribute to Roger Vergé)

Eggplant iced soup and tomato sorbet with basil

LÉGUMES DU MARCHÉ

Artichauts cuits et crus, courgette violon et olives

Pétales de tomates et bouillon perlé d'huile d'olive, quelques feuilles de roquette

Cooked and raw artichokes, zucchini and olives

Thinly sliced tomatoes and olive oil broth, rocket salad

CHAMPIGNONS DES SOUS-BOIS

Première cueillette en fricassée aux amandes fraîches, râpé de « Tuber Aestivum »

Agnolotti à la burrata et jus blond

Wild mushrooms fricassée with fresh almonds, grated "Tuber Aestivum" truffle

Agnolotti with burrata cheese and golden browned gravy

FRAISES

Premières gariguettes en fine gelée, glacées d'un jus et d'un sorbet à la rose de Grasse

Paille à la confiture façon grand-mère

Gariguettes strawberries in thin gelée, glazed with rose syrup and rose sorbet

Puff pastry with strawberry preserve

75 €

Hors boissons / Beverages not included

12 € *Sélection de fromages de chèvre / Goat Cheese selection*

Prix nets en Euros - Net prices in Euros

Détail des allergènes disponible sur demande – Allergens details available upon request

« SAVEURS MÉDITERRANÉENNES »

ROUGET DE ROCHE

Filets marqués au grill, légumes assaisonnés d'une anchoïade allégée, poêlée de pistes

Grilled red mullet fillets, seasoned with light anchoïade, pan-sautéed small squids

Ou

LANGOUSTINES

Marinées aux herbes puis juste saisies, tomates cœur de bœuf et fraises des bois, basilic, citron vert et gingembre

Dublin-Bay prawns marinated with herbs then seared, beefsteak tomato and wild strawberries, basil, lime and ginger



SOLE

Filets aux courgettes violon, bouillon un peu amer d'artichauts violets

Sole fillets with local zucchini, lightly bitter violet artichokes broth

Ou

MAIGRE DIT « GROGNEUR »

Filet épais clouté de citron, cuit à feu doux, velours d'agrumes, fenouil confit, tomate plein champ et gnocchi au citron

Meager fillet with lemon, slowly cooked, velvety citrus sauce, fennel, tomato and lemon gnocchi



PIGEON DU MAINE ANJOU

Rôti aux saveurs de la Médina, les cuisses en kefta, comme un tajine de légumes à l'huile d'argan

Roasted pigeon with Middle Eastern flavors, legs like a kefta, vegetables tajine with argan oil

Ou

AGNEAU FERMIER DES PAYS D'OC

Le carré rôti au foin de Crau, l'épaule confite en petit Parmentier, courgette-fleur farcie, jus tranché au pistou

Roasted rack of lamb in hay, lamb shoulder Parmentier, stuffed zucchini flower, gravy with pesto



CHOCOLAT GRAND CRU

Croustillant cacao, ganache au chocolat Grand cru, cerises au vin de Rasteau et glace au thé à la fleur de cerisier

Crispy cocoa biscuit, grand cru chocolate ganache, cherries stewed in Rasteau wine and cherry blossom tea ice cream

Ou

PAVLOVA

Aux fruits exotiques, crème légère à la noix de coco et wasabi, sorbet fruité, relevé au gingembre

Exotic fruits pavlova, coconut and wasabi light cream, fruity sorbet with ginger

95 €

Hors boissons / Beverages not included

12 € Sélection de fromages de chèvre / Goat Cheese selection

Prix nets en Euros - Net prices in Euros

Détail des allergènes disponible sur demande – Allergens details available upon request