

« ÉPICURIEN »

PÉLAMIDE

Marinée au moment, citron vert, huile vanillée aux épices douces

Moscovite de thon à la tomate et gingembre

Bonito, instantly marinated, lime, vanilla oil with sweet spices

Moscovite 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 en paillettes à l'amaretto

Duck foie gras, half cooked with muscat wine

Apricot granita with amaretto

HOMARD BLEU DE CASIER

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

Tronçon cuit au beurre d'herbes du potager puis poudré de lard paysan

Petit pois et fèves vivifiés d'oignon rouge, jus de rôti au mourvèdre

Turbot in garden herbs butter with bacon,

Garden peas and fava beans with red onions, roast gravy with mourvèdre

BOEUF FRANCAIS DE RACE

Le filet piqué de foie gras de canard, rôti puis fumé aux sarments de vigne

Sauce au vin de Seillans et vieux porto

French beef fillet 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

CHOCOLAT

Ganache montée ivoire infusée au thé vert et fleur de Sakura, biscuit tendre au cacao

Cerises noires à la Kriek artisanale, fraîcheur d'un jus de Burlat à la Mort Subite

White chocolate ganache infused with green tea and Sakura blossom, cacao biscuit

Black cherries with Kriek beer, fresh Burlat juice

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

- FOIE GRAS DE CANARD DE M. ANDIGNAC** 38
Mi- cuit au muscat de Saint-Jeannet
L'acidité de l'abricot pour le vivifier en paillettes à l'amaretto
Duck foie gras, half cooked with muscat wine
Apricot granita with amaretto
- PÉLAMIDE** 39
Marinée au moment, citron vert, huile vanillé aux épices douces
Moscovite de thon à la tomate et gingembre
Bonito, instantly marinated, lime, vanilla oil with sweet spices
Moscovite tomato with tuna, tomato and ginger
- COURGETTE, TOMATE ET AUBERGINE** 36
Courgette-fleur aux saveurs Méditerranéennes (Clin d'oeil à Roger Vergé)
Soupe glacée d'aubergine et sorbet de tomate au basilic
Zucchini flower with Mediterranean flavors (Tribute to Roger Vergé)
Iced eggplant soup and tomato sorbet with basil
- HOMARD BLEU** 55
Rôti nacré aux épices thaï, jus de presse au chutney d'ananas et poivron
Légumes croquants du bout des doigts
Blue lobster roasted with Thai spices,
Lobster sauce with sweet bell peppers and pineapple chutney, crisp vegetables
- ROUGET DE ROCHE** 42
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
- LANGOUSTINES** 59
À la vapeur d'algue, interprétation d'une ratatouille
Fraicheur d'un aioli léger détendu au jus de légumes frais
Steamed Dublin-Bay prawns with seaweed, ratatouille
Light aioli sauce with fresh vegetable juice

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

BAR DE LIGNE

69

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

Velours d'agrumes, fenouil confit et pétales de tomate plein champ aux gnocchis citron

Line-caught seabass fillet with lemon, slowly cooked with verbena

Velvety citrus sauce, preserved fennel, tomato and lemon gnocchi

SOLE

68

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

POISSONS DE ROCHES

55

Vive farcie tradition Provençale, délicatement cuisinée au fumet de poisson de roches

Bœuf de mer juste saisi, simplicité d'un bouillon d'agria au jus de bouille safrané

Traditional Provençal stuffed sting fish, lightly cooked with smoked rock fish

Tuna quickly seared, agria potatoes broth with saffron flavor bouillabaisse sauce

TURBOT

72

Tronçon cuit au beurre d'herbes du potager puis poudré de lard paysan

Petits pois et fèves vivifiées d'oignon rouge, jus de rôti au mourvèdre

Turbot cooked in garden herbs butter with bacon

Garden peas and fava beans with red onions, roast gravy with mourvèdre

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 69

La selle rôtie à la farigoulette, l'épaule à la cuillère et le ris braisé

Une salade tiède des pieds, quelques feuilles amères, vinaigrette truffée

Thyme roasted saddle of lamb, lamb shoulder « à la cuillère » and braised lamb's sweetbreads

Salad of lamb's with truffle vinaigrette sauce

PIGEON DU MAINE ANJOU 63

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 69

Le filet piqué de foie gras de canard, rôti puis fumé aux sarments de vigne

Sauce au vin de Seillans et vieux porto, côtes et feuilles de blette

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

Seillans wine and aged port sauce, beets

CÔTE DE VEAU (Pour 2 personnes) 130

Cuisinée au sautoir, girolles et courgettes violon aux amandes fraîches

Agnolotti au fromage, menthe et râpé de citron

Sautéed veal chop, girolles and zucchini 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 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

Ganache montée Ivoire infusée au thé vert et fleur de Sakura, biscuit tendre au cacao

Cerises noires cuites à la Kriek artisanale, fraîcheur d'un jus de Burlat à la Mort Subite

White chocolate ganache infused with green tea and Sakura blossom, cacao biscuit

Black cherries cooked with Kriek beer, fresh Burlat juice

PÊCHE

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

Sorbet à la pêche et citronnade rafraichissante

Poached peach in Terre Blanche honey and Rinquiquin

Light mascarpone cream infused with lavender, peach sorbet and fresh lemonade

CAFÉ PURE ORIGINE

Fines meringues glacées façon Liégeois, Chantilly infusée aux graines, biscuit léger et sauce cacao

Café « recette originale » frappé à l'armagnac et glace vanille de Madagascar

Iced meringue Liégeois style, Chantilly infused with coffee beans, light biscuit and cocoa sauce

Frappé coffee with Armagnac and Madagascar vanilla ice cream

SOUFFLÉ CHAUD

Au sucre Rapadura du Costa-Rica, accompagné d'une crème glacée au foin de Crau

Paillettes de vin cuit de Provence « Château Grand Boise »

Warm soufflé with Rapadura sugar from Costa-Rica, hay infused ice cream

Provençal fortified wine granita

FRAISES

En Charlotte, crème onctueuse à la vanille et fine gelée de fruits étuvés

Sorbet de Maras des bois et infusion d'herbes du jardin en granité

Strawberry charlotte, vanilla cream and steamed fruits in thin gelée

“Maras des bois” sorbet and infused herbs granita

Richard Guérin, Chef Pâtissier

« BALADE EN PROVENCE »

COURGETTE, TOMATE ET AUBERGINE

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

Soupe glacée d'aubergine et sorbet de tomate au basilic

Zucchini flower with Mediterranean flavors (Tribute to Roger Vergé)

Iced eggplant 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, râpé de truffe « Tuber Aestivum »

Jus blond et agnolotti au fromage

Wild mushrooms fricassée with fresh almonds, grated « Tuber Aestivum » truffle

Cheese agnolotti and golden browned gravy

PÊCHE

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

Sorbet à la pêche et citronnade rafraichissante

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

Peach sorbet and fresh lemonade

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

À la vapeur d'algue, interprétation d'une ratatouille
Fraicheur d'un aioli léger détendu au jus de légumes frais
Steamed Dublin-Bay prawns with seaweed, ratatouille
Light aioli sauce with fresh vegetable juice



SOLE

Filets aux courgettes violon, bouillon un peu amer d'artichauts violets
Sole fillets with local zucchini, lightly bitter violet artichokes broth

Ou

BAR DE LIGNE

Filet épais clouté de citron, cuit à feu doux sur un lit de verveine
Velours d'agrumes, fenouil confit et pétales de tomate plein champ aux gnocchis citron
Line-caught seabass fillet with lemon, slowly cooked with verbena
Velvety citrus sauce, preserved fennel, tomato and lemon gnocchi



PIGEON DU MAINE ANJOU

Rôti aux saveurs de la Médina, la cuisse en kefta, comme un tajine de légumes à l'huile d'argan
Roasted pigeon with Middle Eastern flavors, leg like a kefta, vegetables tajine with argan oil

Ou

AGNEAU FERMIER

La selle rôtie à la farigoulette, l'épaule à la cuillère, courgette-fleur farcie, jus tranché au pistou
Roasted rack of lamb in hay, lamb shoulder "à la cuillère", stuffed zucchini flower, gravy with pesto



CAFE PURE ORIGINE

Fines meringues glacées façon Liégeois, Chantilly infusée aux graines, biscuit léger et sauce cacao
Café « recette originale » frappé à l'armagnac et glace vanille de Madagascar
Iced meringue Liégeois style, Chantilly infused with coffee grains, light biscuit and cocoa sauce
Frappé coffee with Armagnac and Madagascar vanilla ice cream

Ou

FRAISES

En Charlotte, crème onctueuse à la vanille et fine gelée de fruits étuvés
Sorbet de Maras des bois et infusion d'herbes du jardin en granité
Strawberry charlotte, vanilla cream and steamed fruits in thin gelée
"Maras des bois" sorbet and infused herbs granita

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