

Entrées - Starters

Crespeou de légumes au parfum du sud, condiments en 3 couleurs Provencal vegetables cresprou, 3 colors dressing	16€
Bonbons de poulpe et fenouils confits, nuage de pomme de terre au persil plat Octopus and fenel confit croquettes, potatoes and persil espuma	17€
Fraicheur d'artichaut Macau, langoustines cuites en coque, foie gras de canard, Macau artichoke served cold, Norway lobster cooked in own shell, duck foie gras	22€

Veuillez vous rapprocher de nos équipes pour tout risque allergique, une carte spéciale vous sera présentée.
Please inform our staff for any allergy, a specific menu will be presented to you.

Poisson / Fish

Dos d'esturgeon blanc cuit à l'unilatéral, déclinaison autour de la courgette, crème d'épices thaï 26€

White sturgeon filet one-sidedly cooked, zucchini variation, creamy Thai spices sauce

Gamberi Rossi juste saisis, spaghettis à l'encre de seiche, bisque de crustacés 29€

Pan seared Gamberi Rossi, home made squid ink spaghetti, shellfish reduction sauce

Viande / Meat

Côtelettes d'agneau façon tonkatsu, maki d'aubergine et brousse, jus infusé au Pebre d'ai 29€

Lamb chops tonkatsu style, eggplants and brousse maki, infused "Pebre d'Ail" jus

Daube de Joue de bœuf en habit doré, blette et pichade à la fleur de thym

Braised beef cheek in puff pastry, chards and tomato pichade with thyme flower 26€

Veillez vous rapprocher de nos équipes pour tout risque allergique, une carte spéciale vous sera présentée.
Please inform our staff for any allergy, a specific menu will be presented to you.

Tous nos prix sont taxes et service inclus/ All our prices are Taxes and service included

Gourmandises Maisons - Homemade Treats

Tartes coquées au citron de pays, concassé de meringue aux noisettes Local lemon tarts, crushed hazelnuts meringue	11€
Comme une Tropézienne, confit et sorbet pêche, crémeux au poivre de Sarawak Like a "Tropézienne", peach confit and sorbet, Sarawak pepper pastry cream	11€
Fleur de melon et chocolat 70%, chantilly mentholée, soupe glacée de pastèque Melon flower and 70% dark chocolate, minty whipped cream, ice cold watermelon soup	11€

Veillez vous rapprocher de nos équipes pour tout risque allergique, une carte spéciale vous sera présentée.
Please inform our staff for any allergy, a special menu will be presented to you.

Tous nos prix sont taxes et service inclus/ All our prices are Taxes and service included

Menu "Dégustation" au grés des Saisons

65 euros

Mise en bouche

Entrée / Starter

Bonbons de poulpe et fenouils confits, nuage de pomme de terre au persil plat

Octopus and fenel confit croquettes, potatoes and persil espuma

Poisson/ Fish

Dos d'esturgeon blanc cuit à l'unilatéral, déclinaison autour de la courgette, crème d'épices thaï

White sturgeon filet one-sidedly cooked, zucchini variation, creamy Thai spices sauce

Viande/ Meat

Daube de Joue de bœuf en habit doré, blette et pichade à la fleur de thym

Braised beef cheek in puff pastry, chards and tomato pichade with thyme flower

Dessert

Comme une Tropézienne, confit et sorbet pêches, crémeux au poivre de Sarawak

Like a "Tropézienne", peach confit and sorbet, Sarawak pepper pastry cream

Douceurs Sucrées

Tous nos prix sont taxes et service inclus/ Veuillez vous rapprocher de nos équipes pour tout risque allergique, une carte spéciale vous sera présentée.

Please inform our staff for any allergy, a specific menu will be presented to you.

Tous nos prix sont taxes et service inclus/ All our prices are Taxes and service included