

Menu : entrée + plat + dessert **67€**

Menu enfant (jusqu'à 11 ans) : plat + dessert + sirop **18€**

Pâtes bolognaise maison
Filet de poisson blanc et légumes
Steak hâché et pommes grenailles

LES ENTRÉES

TERRE 23€

Croustillant de ris de veau,
morilles et foie gras

Gyozas d'épaule d'agneau confit,
bouillon à la provençale

MER 23€

Gambas gratinée,
feta citron et zaatar, houmous à l'encre de seiche

Mosaïque de merlu gravlax au nori,
crème de courgette au raifort

SPÉCIALITÉS

6 huîtres Gillardeau **24€**

Tartare de bœuf subtilement fumé
aux anchois **25€**

Foie gras mi-cuit, glaçage pomme granny,
chutney pomme gingembre **28€**

VÉGÉTARIEN 23€

Ile flottante salée, crème de poivron et tomate au chèvre frais,
caramel de fenouil

Potimarron rôti, girolles,
praliné de graines de courge et noisettes du Piémont

LES PLATS

TERRE 36€

Carré d'agneau, guacamole d'aubergines,
falafel de pois chiches aux herbes fraîches et jus à l'ail noir

Grenadin de veau,
croissants de pomme de terre aux câpres et sauce tonnato chaude

Coquelet en deux façons, le suprême rôti et la cuisse en croustilles,
courgettes rôties, oignons nouveaux glacés et jus à l'estragon

MER 36€

Pavé de merlu, tomate ancienne grillée,
crostini de polenta et tapenade olive pistache et stracciatella

Tournedos de maigre, mousseline de fenouil et citron,
fenouil rôti et jus de volaille à la sauge

Sépiole grillée, carottes glacées dans leur jus et salicorne à cru,
sauce vanille et yuzu perlée à l'huile de coriandre

SPÉCIALITÉS

Poissons, langoustes et homards grillés **Prix du marché**
(A commander 24h au préalable)

Spécialités pour 2 personnes minimum :

Loup en croûte de pain en sel, sauce vierge **48€ / pers**
Côte de bœuf, sauce béarnaise **12€ / 100g**

VÉGÉTARIEN 29€

Gnocchi au pesto rosso,
artichauts, olives taggiasche et scamorza fumée

Légumes de saison : Mousseline de chou fleur citronnée,
courgette, fenouil, figue rôties et chèvre frais

LES DESSERTS Il est préférable de commander les desserts en début de repas.

16 €

Le chocolat :

Noix de pécan caramélisées, crémeux chocolat noir, tuile sarrasin,
glace praliné pécan

La framboise :

Crémeux framboise, streusel au charbon végétal, piquillos marinés
à la fraise et sorbet fraise poivron

Les agrumes :

Crémeux citron yuzu, meringue italienne, espuma pamplemousse
et sorbet pamplemousse rose

La figue :

Figue de Solliès, namelaka vanille fumée,
noix et sorbet figue

Sélection de fromages

Certaines spécialités peuvent être soumises à un supplément pour la demi-pension ou la pension complète.

Toutes nos viandes et volailles viennent de l'Union Européenne. La carte des allergènes est disponible à la demande. Prix nets en euros, service compris.

Menu : starter + main course + dessert **67€**

Children's menu (up to 11): main + dessert + soft drink **18€**

Homemade pasta Bolognese

White fish fillet with vegetables

Minced beef steak with baby potatoes

STARTERS

EARTH 23€

Crispy veal sweetbreads,
morels mushrooms and foie gras

Lamb shoulder confit gyozas
Provençal-style broth

SPECIALTIES

6 Gillardeau oysters **24€**

Beef tartare delicately smoked
with anchovies **25€**

Semi-cooked foie gras, Granny Smith apple glaze,
and ginger chutney **28€**

SEA 23€

King prawns gratinated,
feta, lemon and za'atar, squid ink hummus

Gravlax hake mosaic with nori,
zucchini cream with horseradish

VEGETARIAN 23€

Savory floating island, cream of pepper and tomato
with fresh goat's cheese and fennel caramel

Roasted Hokkaido pumpkin, girolle mushrooms,
pumpkin seed and Piedmont hazelnut praline

MAINS

EARTH 36€

Rack of lamb, aubergine guacamole,
chickpea falafel with fresh herbs and black garlic sauce

Veal grenadin,
potato croissants with capers and warm tonnato sauce

Spring chicken in two ways: roasted breast and leg in croques,
roasted zucchini, glazed spring onions and tarragon jus

SPECIALTIES

Grilled fish, lobster and crayfish **Market prices**
(to be ordered 24h in advance)

Specialities for 2 people minimum :

Salt-crusted bass, sauce vierge **48€ / pers**

Prime rib, Bearnaise sauce **12€ / 100g**

SEA 36€

Grouper steak, grilled ancient tomatoes, polenta crostini
with olive and pistachio tapenade and stracciatella

Meagre tournedos, fennel and lemon mousseline,
roasted fennel and sage chicken jus

Grilled yellowtail, carrots glazed in their own juices, wild raw
sapphire, vanilla and yuzu sauce with coriander oil pearls

VEGETARIAN 29€

Gnocchi with red pesto, artichokes,
Taggiasca olives and smoked scamorza

Seasonal vegetables:
Lemon-flavoured cauliflower mousseline, courgette,
fennel, roasted figs and fresh goat's cheese

DESSERTS

It is better to order your desserts at the start of the meal.

16 €

Chocolate:

Caramelised pecans, dark chocolate cream, buckwheat tuile,
pecan praline ice cream

Strawberry, raspberry, pepper:

Raspberry cream, vegetable charcoal streusel, piquillo peppers
marinated in strawberry, strawberry and pepper sorbet

Citrus fruits:

Yuzu lemon cream, Italian meringue,
grapefruit espuma and pink grapefruit sorbet

Fig:

Solliès fig, smoked vanilla namelaka,
walnuts and fig sorbet

Cheeses selection

Some specialities may be subject to a supplement for half or full board.

All our meat and poultry come from the European Union. The allergen card is available on request. Net prices in euros, service included.