

## ENTRÉES CHAUDES ET FROIDES

**Transparence de Langoustines,** 115 €  
aux effluves de feuilles de shiso rouge,  
surmontée de caviar osciètre

**Céleriolis,** 70 €  
à l'houmous d'oseille, arrosés de bouillon fenouillé,  
petits oignons nouveaux en pickles

**Homard Bleu,** 82 €  
servi froid, mayonnaise à l'huile de curry,  
condiment concombre / céleri branche / ciboulette

**Fuseaux de Filet de Denti Sauvage,** 65 €  
à l'eau de mer, brûlés, *½ portion 48 €*  
tomates cerises ratatinées et vieux parmesan

### « Un moment de plaisir... »

30 grs.	Caviar Osciètre et ses condiments	150 €
30 grs.	Caviar Baeri et ses condiments	250 €
30 grs.	Caviar Beluga et ses condiments	500 €

## POISSONS

**Turbot de Petit Bateau,** 100 €  
cuit meunière, marjolaine, amandes et brisures briochées,  
jus de « Green Zebra » légèrement citronné *½ portion 65 €*

**Loup de Méditerranée,** 85 €  
cuit au plat, bouillon parfumé au pastis du père Gil,  
fenouil bulbe juste saisi à l'huile d'olive

**Blanc de Saint-Pierre,** 79 €  
à la moutarde, gnocchi végétaux de « Cœur de Bœuf »

Nos préparations culinaires PEUVENT contenir des produits allergènes.  
Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.

Prix nets T.V.A. incluse, service compris.  
La maison n'accepte pas les chèques.

## VIANDES

<b>Canard Challandais « Au Sang »,</b> suprême rôti au balsamique fruits des bois, céleri-rave fondant et pêche confite à la fleur de thym	71 €
<b>Agneau de l'Aveyron,</b> côte grillée, selle confite farcie d'un bonbon au cumin, gnocchi à la farine de pois chiche, jus corsé légèrement aillé	68 €
<b>Ris de Veau de nos Terroirs,</b> braisé, spaghetti de concombre déglacé d'une sauce tzatziki, jus corsé d'ail rôti	82 € <i>½ portion 57 €</i>

## FROMAGES

<b>Sélection des Affineurs de Nos Terroirs</b>	25 €
--	------

## DESSERTS

<b>Chocolat Caraïbes 66 %,</b> riz soufflé noisette, ganache tendre au chocolat 66 %, sorbet cacao, sauce au maté	28 €
<b>Nuage d'une Belle Amande,</b> aux herbes folles, piqué de citron vert	28 €
<b>Figues de Producteurs du Var,</b> pochées au jus de mûre, infusion des feuilles, croustillant anisé et sorbet fromage blanc	28 €
<b>Soufflé « Réserve »,</b> au Grand Marnier, sorbet mandarine berlugane	28 € <i>½ portion 16 €</i>

Nos préparations culinaires PEUVENT contenir des produits allergènes.  
Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.

Prix nets T.V.A. incluse, service compris.  
La maison n'accepte pas les chèques.