

MENU DE PRINTEMPS

Cette carte a été pensée par le chef Thomas Danigo

These dishes have been thought by chef Thomas Danigo

ENTRÉE – STARTER

Traditionnelle soupe de poissons de roche <i>Traditional rockfish soup</i>	21
Collection de tomates anciennes et burrata crémeuse, vinaigrette tomate au basilic <i>Heirloom tomatoes, creamy burrata, tomato and basil dressing</i>	24
Asperges vertes de Provence, crumble de parmesan, jambon Bellota et sabayon au yuzu <i>Green asparagus, parmesan cheese crumble, Bellota ham and yuzu sabayon</i>	26
Ceviche de daurade aux agrumes, sorbet basilic <i>Seabream ceviche, basil sorbet</i>	29

PLAT — MAIN

Risotto de petit épeautre « Primavera » et champignons de saison <i>Primavera einkorn risotto and seasonal mushrooms</i>	28
Suprême de volaille et cœur de romaine rôtis, jus condimenté aux légumes du soleil et pommes grenailles en cocotte <i>Roasted chicken breast and romaine lettuce, condimented jus and new potatoes in a cocotte</i>	36
Pêche du jour grillée, légumes de nos maraîchers et sauce vierge La Ponche <i>Grilled fishing of the day, vegetables from our market gardeners, La Ponche sauce</i>	42
Bourride d'Ombrine et coquillages <i>Umbrina fish and shellfish Bourride</i>	45
Tagliata de filet de bœuf Simmental, brocoletti croquants, purée de pommes de terre, jus corsé <i>Roasted Simmental beef fillet tagliata, brocoletti, reduced jus</i>	49

FROMAGE — CHEESE

Sélection de fromages affinés du pays du Var
par Julien Ragusa, salade mesclun

18

*Ripened cheese selection from our countryside
by Julien Ragusa, mesclun salad*

DESSERT — DESSERT

Crème légère au citron, meringue craquante et poudre d'huile d'olive	16
<i>Lemon whipped cream, crispy meringue and olive oil powder</i>	
Mousse au chocolat, noisettes du Piémont, croustillant cacao et glace noisette	18
<i>Chocolate mousse, hazelnut from the Piemonte, crispy cocoa and hazelnut ice cream</i>	
Rhubarbe confite et fraises fraîches, crumble d'amandes et glace au fromage blanc	18
<i>Candied rhubarb, fresh strawberries, almond crumble, yogurt ice cream</i>	

CARTE DES VINS

CHAMPAGNE

75 cl 150 cl

BRUT

Laurent-Perrier	N.M.	120	250
Jacquesson, Cuvée 739 DT	2011	260	—
Laurent-Perrier, Grand siècle	N.M.	390	—
Ruinart, Dom Ruinart	2009	420	—
Louis Roederer, Cristal	2012	460	—
Dom Perignon	2010/2008	420	840
Krug, Grande Cuvée	N.M.	510	—

BLANC DE BLANCS

Louis Roederer	2014	210	—
Billecart-Salmon	N.M.	230	—
Ruinart	N.M.	250	—

ROSÉ

Laurent-Perrier	N.M.	190	390
Billecart-Salmon	N.M.	220	—
Ruinart	N.M.	250	—
Dom Perignon	2006	780	—
Louis Roederer, Cristal	2012	820	—

VIN ROSE — ROSE WINE

75 cl 150 cl

PROVENCE

Côtes de Provence, La Figuière Première - BIO	2021	48	—
Côtes de Provence, Château d'Esclans, Whispering Angel	2021	58	—
Côtes de Provence, Château Ste Marguerite, Symphonie - BIO	2021	60	—
Côtes de Provence, Domaine La Rouillère, Grande Réserve	2021	62	—
Côtes de Provence, Château Minuty, Rose et Or	2021	72	135
Côtes de Provence, Domaine OTT, Château de Selle	2021	90	—
Côtes de Provence, Château Minuty, Le 281	2021	130	—
IGP Méditerranée, Triennes	2021	50	—
Bandol, Domaine Tempier	2020	70	—

VIN BLANC — WHITE WINE

75 cl 150 cl

PROVENCE

Côtes de Provence, La Figuière Première - BIO	2021	48	—
Côtes de Provence, Château la Martinette, Clos Blanc	2019	62	—
Côtes de Provence, Domaine Torpez, Ultimum	2019	70	—
Côtes de Provence, Château Léoube, Secret de Léoube - BIO	2021	80	—
Côtes de Provence, Domaine Gavaisson, Emotion - BIO	2018	105	—
IGP Méditerranée, Triennes, Les Auréliens - BIO	2020	50	—
Vin de France, Vignoble Kennel, Volubilis - BIO / DEMETER	2021	62	—
Bellet, Clos Saint-Vincent, Le Clos - BIO / BIODYVIN	2017	115	—

CORSE

Figari, Clos Canarelli	2021	80	—
Patrimonio, Clos Signadore	2019	110	—

RHÔNE

Côtes du Rhône, Les Cassagnes de la Nerthe - BIO	2020	54	—
Châteauneuf du Pape, Château la Nerthe - BIO	2020	120	—

LOIRE

Sancerre, Domaine Paul Prieur et fils	2021	65	—
Pouilly Fumé, Pascal Jolivet, Terres Blanches	2020	70	—

ALSACE

Riesling, Valentin Zusslin, Clos Liebenberg, Monopole - BIO	2016	82	—
---	------	----	---

BOURGOGNE

Chablis, Domaine Jean-Marc Brocard	2020	55	—
Chablis 1er Cru Vau De Vey, Domaine Jean Marc Brocard	2018	70	—
Saint-Aubin, Domaine Roux, Vieilles vignes	2020	85	—
Auxey-Duresse, Agnès Paquet	2019	110	—
Meursault, Domaine Henri Boillot	2019	165	—
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru Morgeot-Clos Pitois, Roger Belland	2020	220	—
Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru, Clos De La Mouchère, Domaine Henri Boillot	2019	340	—
Batard Montrachet Grand Cru, Domaine Henri Boillot	2018	980	—

VIN DU MONDE

Marlborough, Cloudy Bay, Chardonnay, Nouvelle Zelande	2019	85	—
Umbria, Antinori, Cervaro della Sala, Italie	2018	165	—

VIN MOELLEUX

Jurancon, Domaine Cauhapé, Boléro	2019	65	—
Sauternes 1 ^{er} Grand Cru, Château Yquem 37,5 cl	2008	360	—

VIN ROUGE — RED WINE

75 cl 150 cl

PROVENCE

Côtes de Provence, Château Les Valentines, La Gourmande - BIO	2017	50	—
Côtes de Provence, Château Rasque, Pièce Noble	2015	58	—
Côtes de Provence, Fondugues Pradugues, Rouge d'été - BIO / DEMETER	2021	60	—
Côtes de Provence, La ferme des lices - BIO	2015	65	—
Côteaux d'Aix - en Provence, Domaine de La Réaltière, Cante Gau	2018	70	—
Bandol, Domaine Tempier	2019	90	—
Bellet, Clos Saint-Vincent, Le Clos - BIO / BIODYVIN	2017	100	—

RHÔNE

Châteauneuf-du-Pape, Château la Nerthe - BIO	2018	120	—
Côte-Rotie, Louis Cheze, Bellissima	2019	140	—
Châteauneuf-du-Pape, Domaine Du Vieux Télégraphe, Famille Brunier	2018	165	—

BORDEAUX

Haut Médoc, Second de Camensac	2016	70	—
Lalande- de -Pomerol, Château la fleur de Boüiard	2011	95	—
Moulis en Medoc, Château Poujeaux	2015	110	—
Saint-Estephe, La Dame de Montrose	2017	130	—
Côtes de Bourg, Roc de Cambes	2014	170	—
Pessac Leognan, La Chapelle de la mission Haut-Brion	2016	280	—
Pauillac 5 ^{ème} Grand Cru Classe, Château Lynch-Bages	2010	430	—

LOIRE

Sancerre, Domaine Paul Prieur et fils	2018	65	—
---------------------------------------	------	----	---

BOURGOGNE

Savigny Les Beaunes, Domaine Dubois	2018	90	—
Santenay, Domaine Roux, Comme Dessus	2018	105	—
Gevrey Chambertin, Domaine Trapet	2018	140	—
Volnay, Domaine Henri Boillot	2020	165	—
Nuits-Saint-Georges, 1 ^{er} Cru Les Perrières, Domaine Meo-Camuzet	2016	360	—
Clos Vougeot Grand Cru, Domaine Charlopin	2016	420	—

VIN D'EXCEPTION

Toscana, Antinori, Solaià	2017	720	—
Vosne Romanee 1 ^{er} Cru Les Petits Monts, Domaine de la Romanée Conti	2018	NC	—
Californie, Nappa Valley, Opus One	2011	1 200	—
Corton, Domaine de la Romanée Conti	2018	NC	—
Saint-Emilion Château Cheval Blanc Premiers Grands Crus Classés A	2012	1 350	—
Pomerol, Pétrus	2015	8 000	—

VIN AU VERRE — WINE BY THE GLASS

15 cl

CHAMPAGNE

Laurent-Perrier Brut	N.M.	20
Billecart-Salmon, Blanc de Blancs	N.M.	30
Laurent-Perrier Rosé	N.M.	26

VIN ROSÉ

Côtes de Provence, La Figuière Première - BIO	2021	11
Côtes de Provence, Whispering Angel	2021	14
Côtes de Provence, Minuty, Rosé et Or	2021	15

VIN BLANC

Côtes de Provence, La Figuière Première - BIO	2020	11
Chablis, Jean Marc Brocard	2019	14
Pouilly Fumé, Pascal Jolivet, Terre Blanche	2020	15

VIN ROUGE

Côtes de Provence, Château Les Valentines, La Gourmande BIO	2016	12
Haut Médoc, Second de Camensac	2016	15
Savigny Les Beaunes, Domaine Dubois	2018	16