



## PRELUDES

Poulpe de roche de nos pêcheurs .....	46
Condiments riviera, brioche à l'huile d'olive des Baux de Provence	
Les belles asperges vertes de Provence.....	42
Façon carbonara au jaune d'œuf fermier confit	
Artichaut violet du Pays.....	38
Brioche bao, émulsion au wasabi	
Gamberoni rouges de Sicile « Mazara del vallo ».....	66
En tartare, d'autres juste rôtis, quintessence des têtes	

## LA MER

Pêche locale de l'ami Tony .....	62	Retour de pêche de Méditerranée.....	82
Condiment asperge blanche, sauce maltaise		Au fenouil et citron, nos farfalle à l'encre de seiche	
Noix de coquilles St Jacques .....	64		
Grillées à la flamme en mille feuilles, cèleri, safran			

## LA TERRE

Pigeon de Pornic .....	66	Filet mignon de veau .....	74
Aux petits pois et fèves, bouchées de pommes de terre aux abattis		Carpa « chaud » aux girolles et amandes fraîches	
Agneau de Sisteron .....	64		
Lou Capoun aux blettes du Pays, selle dans son jus			

## CHARIOT DE FROMAGES ..... 34

## DESSERTS

La gousse de vanille de Madagascar.....	24
Gavottes craquantes et granité	
Fleur de chocolat grand cru 70% Equateur.....	26
Oabica à la fève tonka	
Fraises de Carros glacées dans leur jus .....	28
Caillé de brebis des Hautes Alpes, émulsion roquette basilic	



## **MENU DECOUVERTE EN 4 ESCALES .....155**

Artichaut violet du Pays Brioche bao, émulsion au wasabi

Pêche locale de l'ami Tony Condiment asperge blanche, sauce maltaise

Pigeon de Pornic Aux petits pois et fèves, bouchées de pommes de terre aux abattis

La gousse de vanille de Madagascar bean Crispy Gavottes and granita

## **ACCORD METS ET VINS ..... 95**

## **MENU LES PECHEURS EN 6 ESCALES .....195**

Poulpe de roche de nos pêcheurs Condiments riviera, brioche à l'huile d'olive des Baux de Provence

Gamberoni rouges de Sicile « Mazara del vallo » En tartare, d'autres juste rôtis, quintessence des têtes

Noix de coquilles St Jacques Grillées à la flamme en mille feuilles, cèleri, safran

Pêche locale de l'ami Tony Condiment asperge blanche, sauce maltaise

Retour de pêche de Méditerranée Au fenouil et citron, nos farfalle à l'encre de seiche

Fraises de Carros glacées dans leur jus Caillé de brebis des Hautes Alpes, émulsion roquette basilic

## **ACCORD METS ET VINS .....125**

**POUR VOTRE CONFORT ET POUR L'HARMONIE DU SERVICE,  
LES MENUS SONT POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE LA TABLE**