

## LA GRANDE RESERVE

95 € as a 4 courses menu

### MENU RESERVE

78 € as a 3 courses menu

\*8€ extra on the langoustine choice

*La Grande Réserve needs to be chosen by the entire table for service purpose  
Our Menu is made for one person and not to be share.*

*Marbré of Duck Foie gras & fig,  
fig of Solliès roasted in port wine, grape & hibiscus jelly  
shallot dressing and a cinnamon biscuit.*

And/Or

*Carpaccio of seriole marinated in lime & olive oil,  
capers, candied tomatoes, olives of Castagnier, pickles of red onion,  
mango, coriander & yuzu.*

And/Or

*The crusty langoustine and cauliflower légèreté,\*  
rémoulade of multicoloral cauliflower and pistachio slivers,  
emulsion of a langoustine sauce.*

~

*The seabass roasted in a foamy « hazelnut butter »,  
étuvée of leek and lemon zests, vegetables and crustacean cappelletti,  
Barigoule artichokes and camarelised onion, émulsion of fishbone juice.*

Or

*The catch of the day cooked in a rocky fish soup,  
(Meagre, Red Mullet or Sole)  
calamaries « à la plancha » & candied fennel.*

Or

*The Simmenthal beef filet cooked « au sautoir »  
crusty-melty of beek cheek braised and glazed in red wine,  
pan fried cep and sweet garlic & parsley seasoning, pissaladière onion.*

~

Desserts of « La carte »

## Les Entrées froides et chaudes

**Marbré de foie gras à la figue,**  
figue de Solliès rôtie au porto, gelée raisin muscat/hibiscus,  
condiments échalotte/balsamique et figue séchée, tuile cannelle. 34.-

*Marbré of Duck Foie gras & fig,  
fig of Solliès roasted in port wine, grape/hibiscus jelly  
shallot dressing and a cinnamon biscuit.*

**Carpaccio de seriole marinée au citron vert et huile d'olive,**  
câpres, tomates confites, olives de Castagnier, 34.  
pickles d'oignon rouge, mangue, coriandre et yuzu.

*Carpaccio of seriole marinated in lime & olive oil,  
capers, candied tomatoes, olives of Castagnier, pickles of red onion,  
mango, coriander & yuzu.*

**Langoustine croustillante et légèreté de chou-fleur pays,** 38.-  
rémoulade de choux multicolores aux éclats de pistache, grenade,  
émulsion d'une nage de langoustine.

*The crusty langoustine and cauliflower légèreté,  
rémoulade of multicoloral cauliflower and pistachio slivers,  
émulsion of langoustine sauce.*

**MENU PITCHOUN** 19.-  
*(Jusqu'à 12 ans)*

**Plat et dessert, 1 boisson comprise.**  
*Poisson blanc, suprême de volaille accompagné de frites ou de légumes sautés.*

---

*Conscients de notre environnement mais travaillant avec de multiples produits frais de façon artisanale,  
tous nos plats peuvent contenir des allergènes et ne pouvons être tenus responsables de leur présence  
fortuite dans l'un de nos plats. Liste disponible à l'accueil.*

## Poissons et Viande

Le bar rôti au beurre noisette, 52.-  
étuvée de poireaux au citron confit pays, cappelletti légumes & crustacés,  
artichauts façon barigoule et oignon caramélisé,  
émulsion de jus d'arêtes et artichaut/ail doux.

*The seabass roasted in a foamy « hazelnut butter »,  
étuvée of leek and lemon zests, vegetables and crustacean cappelletti,  
Barigoule artichokes and camarelised onion, émulsion of fishbone juice.*

Le retour de pêche braisé dans une soupe de roche de Steeve Molinari, 52.-  
(Maigre, Rouget barbet ou Sole selon arrivage)  
calamars à la plancha et fenouil confit.

*The catch of the day cooked in a rocky fish soup,  
(Meagre, Red Mullet or Sole)  
calamarics à la plancha & candied fennel.*

Le filet de bœuf Simmenthal au sautoir, 52.-  
crousti-fondant de joue de bœuf braisée et déglacée au vin rouge,  
cèpe poêlé en persillade et échalotte confite, oignon pissaladière.

*The Simmenthal beef filet cooked « au sautoir »  
crusty-melty of beek cheek braised and glazed in red wine,  
pan fried cep and sweet garlic & parsley seasoning, pissaladière onion.*

Fromage et desserts de la maison Néron. 16.-

Le Brie truffé par nos soins, huile d'olive de Nice, riquette et pickles d'oignons rouges.

Le Baba au vieux rhum, mousse vanille de Madagascar, glace rhum raisin.

Millefeuille caramélisé au beurre charentais,  
crème de pistache d'Iran, praliné maison et éclats torréfiés.

Dôme mousse de marron ardéchois,  
poire Williams au sirop citronné, vermicelles et biscuit sablé aux épices spéculoos.

## LA GRANDE RESERVE

95 euros en menu 4 plats

### MENU RESERVE

78 € en 3 plats avec choix sur l'entrée, plat et dessert.  
\*8 € de supplément sur le choix de la langoustine

*La Grande Réserve doit être prise pour l'ensemble de la table pour des raisons de service  
Nos menus sont proposés par personne et ne peuvent être partagés.*

Marbré de foie gras à la figue,  
figue de Solliès rôtie au porto, gelée raisin muscat/hibiscus  
condiments échalotte balsamique et figue séchée, tuile cannelle.

Et/Ou

Carpaccio de sériole marinée au citron vert et huile d'olive,  
câpres, tomates confites, olives de Castagnier,  
pickles d'oignon rouge, mangue, coriandre et yuzu.

Et/Ou

Langoustine croustillante et légèreté de chou-fleur pays, \*  
rémoulade de choux multicolores aux éclats de pistache, grenade,  
émulsion d'une nage de langoustine.

~

Le bar rôti au beurre noisette,  
étuvée de poireaux au citron confit pays, cappelletti légumes & crustacés,  
artichauts façon barigoule et oignon caramélisé,  
émulsion de jus d'arêtes et artichaut/ail doux.

Ou

Le retour de pêche braisé dans une soupe de roche de Steeve Molinari,  
(Maigre, Rouget barbet ou Sole selon arrivage)  
calamars à la plancha et fenouil confit.

Ou

Le filet de bœuf Simmenthal au sautoir,  
crousti-fondant de joue de bœuf braisée et déglacée au vin rouge,  
cèpe poêlé en persillade et échalotte confite, oignon pissaladière.

~

Les desserts de la carte