

LA GRANDE RESERVE

100 € as a 4 courses menu

MENU RESERVE

79 € 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.*

*Duck Foie gras scented with clémentine,
heart of a marmalade, duck and citrus fruit juice « comme une bigarade »
toast & nuts to go with.*

And/Or

*The Saint Jacques scallops à la plancha,
écrasée of pumpkin & pear, crips of sweet potato,
butternut cream scented with coco/curry/turmeric, iodised and citrus émulsion.*

And/Or

The crusty langoustine and cauliflower légèreté,
rémoulade of multicoloral cauliflower and pistachio slivers,
émulsion 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 veal filet nicely roasted and sweetbread « façon meunière »
celeriac and golden apple mousseline,
chestnuts glazed in juce.*

Dessert or cheese

Les Entrées froides et chaudes

Le foie gras à la clémentine,
cœur marmelade, jus réduit de canard à la clémentine comme une bigarade,
pain toasté aux fruits secs. 34.-

*Duck Foie gras scented with clémentine,
heart of a marmalade, duck and citrus fruit juice « comme une bigarade »
the nutty toast to go with.*

Les Saint-Jacques à la plancha,
écrasée de potiron & poire, chips de patate douce, 36.
velouté de butternut coco/curry/curcuma, émulsion de bardes aux zestes d'agrumes.

*The Saint Jacques scallops à la plancha,
écrasée of pumpkin & pear, crips of sweet potato,
butternut cream scented with coco/curry/turmeric, iodised and citrus émulsion.*

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 pistchio 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 veau rôti et les ris façon meunière, 52.-
mousseline de céleri rave adouci à la pomme golden,
châtaignes glacées au jus et salsifi braisé.

*The veal filet nicely roasted and sweetbread « façon meunière »
celeriac and golden apple mousseline,
chestnuts glazed in juice.*

Fromage et desserts de la maison Néron. 16.-

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

La Tome de vache de Roure, confit de piquillos et salade de roquette.

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

100 euros en menu 4 plats

MENU RESERVE

79 € 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.*

Le foie gras à la clémentine,
cœur marmelade, jus réduit de canard à la clémentine comme une bigarade,
pain toasté aux fruits secs.

Et/Ou

Les Saint-Jacques à la plancha,
écrasée de potiron & poire, chips de patate douce,
velouté de butternut coco/curry/curcuma, émulsion de bardes aux zestes d'agrumes.

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 veau rôti et les ris façon meunière,
mousseline de céleri rave adouci à la pomme golden,
châtaignes glacées au jus et salsifi braisé.

~

Les desserts et fromages de la carte