



PRELUDES

Poulpe de roche de nos pêcheurs46	
Sur la braise, esprit d'un Estocafic niçois	
Les belles asperges vertes de Provence.....42	
Façon carbonara au jaune d'œuf fermier confit	
Artichaut violet du Pays38	
Brioche bao, émulsion au wasabi	
Gamberoni rouges de Sicile «Mazara del vallo» 66	
En tartare, d'autres juste rôtis, quintessence des têtes, brioche à l'huile d'olive des Baux de Provence	

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, aubergine délicatement fumée	

LA TERRE

Pigeon de Pornic 66	Filet mignon de veau 74
Aux petits pois et fèves, condiment moutarde à l'ancienne au yuzu	Carpa « chaud » aux girolles et amandes fraîches
Agneau de Sisteron 64	
Lou Capoun aux blettes du Pays, selle dans son jus au romarin	

CHARIOT DE FROMAGES 34

DESSERTS

La gousse de vanille de Madagascar24	
Gavottes craquantes et granité	
Fleur de chocolat grand cru 70% Equateur26	
Oabica à la fève tonka	
Fraises de Carros glacées dans leur jus.....28	
Caillé de brebis des Hautes Alpes, émulsion roquette basilic	



MENU DÉCOUVERTE EN 4 ESCALES155

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, condiment moutarde à l'ancienne au yuzu

La gousse de vanille de Madagascar Gavottes craquantes et granité

ACCORD METS ET VINS 95

MENU LES PÊCHEURS EN 6 ESCALES195

Poulpe de roche de nos pêcheurs Sur la braise, esprit d'un Estocafic niçois

Gamberoni rouges de Sicile «Mazara del vallo» En tartare, d'autres juste rôtis, quintessence des têtes, brioche à l'huile d'olive des Beaux de Provence

Noix de coquilles St Jacques Grillées à la flamme en mille feuilles, aubergine délicatement fumée

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 VINS125

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