

L'Apéritif

Socca niçoise, tapenade d'olives picholine 15 €

Nicoise "socca" crisps, picholine olive paste

Pissaladière « croustillante » oignon caramélisé, anchois de Collioure 15 €

Caramelised onion cigars, Collioure anchovy

Charcuterie italienne, corse et ibérique 35 €

Italian, Corsican, Spanish cured meats

Lonzu, figatellu, coppa, lomo iberico cebo de campo,

Chorizo de jamón pata negra de Belotta, salame abruzzesse,

Prosciutto di Parma, pancetta tesa nera di Calabria

Carlton Mini 'Shells' (8 pièces par personne - 8 pieces per person) 21 €

Tuile sarrasin, crabe, loup bio, caviar citron

Buckwheat tile, crab, organic sea bass ceviche, lemon caviar

Tuile maïs, avocat, tomate séchée, confit d'oignon rouge, œuf de caille poché

Corn tile, sun dried tomato, red onion confit, poached quail egg

Tuile d'algue, sashimi thon, citron, fenouil

Seaweed, tuna sashimi, lemon, fennel

Parmesan, légumes niçois

Parmesan, Nicoise vegetables

Salades

Riviera : homard aux légumes du jardin de la 'Maison d'Orso' 65 €
Lobster, 'Maison d'Orso' garden vegetables

Ponant : Tapenade d'artichaut, aubergine mouttabal, 32 €
courgette, chips de légumes
Artichoke tapenade, mouttabal smoked eggplant, courgette, seasonal vegetable chips

Caviar 'Maison Nordique'

Servi avec condiments, blinis et crème fraîche – Served with blinis and whipped cream

Impérial de Sologne

50 grs / 125 grs
185 € / 475 €

Osciètre Impérial

50 grs / 125 grs
145 € / 355 €

Tartelette au caviar, daurade royale, citron de Menton

Caviar tartlet, royal sea bream, Menton lemon

75 €

Tartare de bœuf, caviar

Beef tartar, caviar

75 €

Carpaccio

Betteraves multicolores 'Maison Orso', Parmigiano, coulis de grenade 23 €
Multi-coloured beetroot 'Maison Orso', Parmigiano, pomegranate coulis

Loup de Méditerranée, groseilles, citron confit, pousses de pois 32 €
Mediterranean sea bass, redcurrant, candied lemon, pea shoots

Noix de Saint-Jacques, noisettes, vinaigrette de citron vert 34 €
Scallops, hazelnuts, lime vinaigrette

Faux-filet fumé de bœuf mûré, chips d'artichaut, pecorino au poivre 35 €
Smoked aged beef sirloin, peppered pecorino, extra virgin olive oil

Tartes Fines 'Collection printemps-été'

Tomates multicolores, fromage de chèvre de Saint-Cézaire, serpolet 25 €

Multi-coloured tomatoes, Saint-Cézaire goat's cheese, wild thyme

Artichaut épineux, morilles 28 €

Artichoke, morel mushrooms

Légumes confits ratatouille, ail noir et riquette 27 €

Marinated vegetables 'like a ratatouille', black garlic, rocket salad

Classique et de Saison

Asperge, beurre verveine citron

Asparagus, lemon verbena butter

35 €

Artichaut Camus entier, vinaigrette moutarde

Camus artichoke, mustard vinaigrette

28 €

Aubergine cuite au four, crème tahini, ail en chemise

Oven roasted root vegetables, smoked eggplant, tomato marmalade

22 €

Spaghetti

Langouste rose, pousses d'épinards et jus de carapace 175 €

Pink rock lobster, spinach shoots, shell juice

Retour de Pêche

Loup, risotto nerone, sèches et jus de coques 42 €

Sea bass, nerone risotto, cuttlefish, shellfish juice

Calamar, poivron grillé et ail confit 34 €

Squid, grilled sweet pepper, preserved garlic

Lotte en bourride, fenouil à l'anis 38 €

Monkfish stew, fennel with anise

Poissons du bassin méditerranéen cuits entiers (selon l'arrivage - 600 gr)

Grillé, en croûte de sel de Guérande 65 €

Grilled in Guérande salt crust

Viande

Picanha de boeuf Black Angus – Black Angus beef picanha (300 gr)
Chuck flap de boeuf Black Angus – Black Angus beef chuck flap (300 gr)
Filet de boeuf sélection française – French selection beef fillet (200 gr)
45 €

Faux-filet de boeuf Wagyu Westholme Australie
Wagyu beef sirloin from Westholme Australia (350 gr)
175 €

Côte de porc fermier élevé sur paille – Straw-raised free-range black pork rib
39 €

Carré d'agneau des Alpilles – Alpilles milk lamb rack
42 €

Côte de veau français – French veal cutlet
45 €

Autour de la pomme de terre

Pomme Pont-Neuf à la graisse d'oie – Pont-Neuf potato in goose fat	16 €
Purée de pomme de terre bintje à la truffe – Bintje potato puree, truffle	25 €
Pomme ratte cuite fondante au jus – Baby potato	18 €
Gnocchi de pomme de terre bleue d'Artois – Artois blue potato gnocchi	16 €
Gratin dauphinois de pomme de terre Charlotte – Charlotte potato gratin	16 €
Pomme paille – Tiny French fries	16 €
Pomme darphin à la truffe – Potato pancake, truffle	22 €

Prix nets, taxes et services inclus – Net prices, taxes and service included

Nous sommes à votre disposition pour toute question
sur la contenance d'ingrédients particuliers ou allergènes dans nos plats.

We welcome enquiries from customers who wish to know
whether any dishes contain particular ingredients or allergens.

Gourmandises Sucrées

Saint-Honoré, caramel vanillé aux éclats de noix Saint-Honoré, vanilla flavoured caramel with walnut chips	16 €
Le riz au lait au citron Lemon rice pudding	16 €
Le cookie pistache 'à partager' Pistachio cookie 'to share'	18 €
L'intensément chocolaté, crémeux chocolat noir en onctuosité de cacao Intensely chocolate, dark chocolate cream, cocoa mousse	18 €
La Pavlova	16 €

La viande bovine entrant dans la composition des plats de cette carte
a pour origine garantie : La France, l'Allemagne et l'Australie
The bovine meat used in the composition of the dishes on the menu
has as guaranteed origin: France, Germany and Australia

Nous sommes à votre disposition pour toute question
sur la contenance d'ingrédients particuliers ou allergènes dans nos plats.
N'hésitez pas à aviser votre serveur de toute allergie ou demande diététique particulière.
We welcome enquiries from customers who wish to know whether
any dishes contain particular ingredients or allergens.
Please inform the waiter of any allergies or special dietary requirements

PAIEMENTS ACCEPTÉS / ACCEPTED PAYMENTS



PAIEMENTS REFUSÉS / REFUSED PAYMENT



Les chèques ne sont pas acceptés – Cheques are not accepted

Prix nets, toutes taxes comprises – Net prices, all taxes included