

RIVIERA

Caviar d'Aquitaine

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

145 € (les 50 grs)

355 € (les 125 grs)

Apéritif

Croquetas de homard 38 €

Lobster croquetas

 Barbajuan aux blettes, salsa verde 28 €

Fried chard ravioli, spicy dressing

 Artichauts boutons, jus barigoule 28 €

Artichokes, barigoule juice

Brochette kefta d'agneau, crème de sésame 30 €

Lamb kefta skewer, sesame cream

Pizza truffe, crème, salsa tartufata 45 €

Truffle pizza, cream, truffle sauce

Entrées

- Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest, 43 €
pâte de fruit cerise noire, chips de pain aux épices
IGP Duck foie gras from the South-West, black cherry paste, gingerbread crisps
- Cœur de saumon brûlé au bois de citron, brioche de homard, avocat à l'Espelette 45 €
Salmon heart smoked on lemon wood, lobster brioche, avocado with Espelette
- Sardines à la chermoula, aubergine à la flamme, salade de concombre 36 €
Sardines with chermoula dressing, flamed eggplant, cucumber salad
- Panisse de thon, tomates, poivrons grillés, brousse de brebis, oignons crispy 37 €
Tuna pan cake, tomatoes, grilled sweet peppers, ewe's cheese, crispy onions

Salades


- Salade romaine, tomates, œuf dur, croûtons, parmesan, volaille, 38 €
bacon, anchois, sauce Caesar
Roman salad, tomatoes, hard-boiled egg, croutons, parmesan, chicken,
bacon, anchovy, Caesar dressing
- Salade mesclun, thon à l'huile, concombre, tomate, poivron, 38 €
olives taggiasche, anchois, œuf dur
Assorted mixed salad leaves, tuna in oil, cucumber, tomato, sweet pepper,
taggiasche olives, anchovy, hard-boiled egg

Carpaccio

- Loup, condiment et aromates 40 €
Sea bass, condiment and herbs
- Bœuf, mûré et fumé, pecorino au poivre 42 €
Beef, matured and smoked, peppered pecorino

De saison

 Asperges rôties, mousseline à la verveine
Roasted asparagus, verbena mousseline
38 €

 Fleurs de courgettes, crevettes roussies,
champignons boutons, crème de crustacés
Courgette blossoms, gold baked shrimps, mushrooms, crustacean cream
43 €

 Artichaut feuilles, vinaigrette à la moutarde
Artichoke, mustard vinaigrette
30 €

 Pomme de terre Belle Otéro, parfum de truffe noire
Belle Otéro potato, black truffle flavour
35 €

Mer

Loup filet de Méditerranée - Risotto nerone, 52 €
crème de coquillages au curcuma, gouttes de basilic
Mediterranean sea bass fillet - Nerone risotto, shellfish cream sauce with curcuma, basil

Chapon de Méditerranée – Bouillabaisse de légumes à l'Espelette, 46 €
poudre d'orange amère
Mediterranean Scorpion fish – Vegetable bouillabaisse with Espelette, bitter orange powder

Cabillaud – En fenouillade, salsa verde, napolitaine de tomate 48 €
Codfish – With fennel, tomato sauce, spicy dressing

Sole – Cuite au plat à la meunière, beurre noisette 108 €
Sole fish – Meunière, gold baked butter

Calamar – Artichauts violets, tomate, marmelade d'agrumes 44 €
Squid – Pink artichokes, citrus fruit marmalade

Poisson entier 'Retour de Pêche' – Cuit en tuile Provençale, 90 €
beurre citron au Lérincello
Whole fish 'Retour de Pêche' - Cooked in Provençal tiles, lemon butter with Lérincello

Viande

Poulet fumé de Challans (France), morilles, poire caramel Smoked chicken from Challans (France), morel mushrooms, caramelised pear	45 €
Souris d'agneau des Alpilles (France) confite 7 heures, pomme ciboulette, jus d'un navarin Lamb shank from the Alpilles (France), potato and chive, lamb stew juice	43 €
Côte de cochon (ibérique), feuille de verveine, pomme de montagne, navets blonds Pork cutlet (Iberian), verbena leaf, mountain potato, white turnips	55 €
Filet de bœuf de Salers (France), béarnaise, échalion rôti, légumes à la braise Beef fillet from Salers (France), Béarnaise sauce, roasted shallot, braised vegetables	64 €
Carré de veau du Sud-Ouest (France), crumble noisette caramel, cranberries Rack of veal from the South-West (France), caramelised hazelnut crumble, cranberries	60 €

Garnitures

Riz nerone, comme un risotto Nerone rice, like a risotto	16 €
Panisse à la truffe Truffle panisse	25 €
Gnocchi de pommes de terre Potato gnocchi	16 €
Purée crème et beurre Puree with cream and butter	16 €
Mêlée de légumes rôtis Assorted roasted vegetables	16 €

Desserts

22 €

Le Saint-Honoré, caramel aux éclats de noix de pécan caramélisées

The Saint-Honoré, caramel with chopped caramelised pecan nuts

Le 100% Amande, biscuit moelleux, praliné fleur de sel,

glace au lait d'amandes et son écume

The 100% Almond, tender biscuit, praliné fleur de sel, almond milk ice cream and its foam

Tentation chocolatée au popcorn caramélisé, crémeux chocolat noir,

praliné au maïs grillé salé

Chocolate temptation with caramelised popcorn, dark chocolate cream,

salted grilled corn praline

L'instant végétal, fine gelée de citron, brunoise d'ananas au citron vert,

sorbet shiso vert et écume de gingembre

Vegan instant, fine lemon jelly, diced pineapple with lime,

green shiso sorbet and ginger mousse

La Tatin, effeuillé de pomme caramélisé,

sorbet à la crème d'Isigny AOP & brioche feuilletée à la cannelle

The Tatin, caramelised sliced apple, AOP d'Isigny cream sorbet

and cinnamon feuilleté brioche

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 allergenes.
Please inform your 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