

## Menu Souvenir de Magdeleine

### Uniquement au déjeuner

Du mercredi au vendredi - 42 €

L'œuf parfait, purée de patate douce  
Champignons et jus gourmand

Bisque Bouille, croûtons dorés  
Pommes de terre au safran

Notre entremet, passion, noix de coco, douceur  
de madeleine citronnée

## Menu Végétal

### Idéal pour les personnes

végétariennes ou vegan - 79 €

Crèmeux potiron.

La courgette longue de Nice  
Devenue courge à la fin de l'été, rencontre les  
Premières poires,  
Estragon pour sublimer l'harmonie.

Autour du Navet boule d'or, épices d'ailleurs,  
la pomme en condiment, vinaigrette acidulée.

Riviera de légumes, chou au citron.

Le quinoa comme un riz au lait en symphonie  
d'agrumes.

Charte sanitaire



## Menu des Gourmands

4 Actes - 89 €

Amuse-bouche + 1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert

6 Actes - 129 €

Amuse-bouche + 2 Entrées + 1 Plat + Fromage + Dessert

7 Actes - 159 €

Amuse-bouche + 2 Entrées + 2 Plats + Fromage + Dessert

### Amuse-bouche

Velouté de châtaignes de Collobrières

### Entrées

Le Lapin, rable contisé au vert, rôti à la marjolaine,  
pois cassés.

Poulpe rôti citron confit, poivron acidulé au  
vinaigre Cabernet, jus de lapin pour clôturer le  
chapitre.

Ou

La St Jaques sous un air d'Automne, émulsion  
châtaignes, oignons confits, douceur de pomme  
de terre, jus de volaille à l'orange confite.

### Plats

Le Saint-Pierre, confit lentement au beurre  
noisette, crèmeux végétal, ravioles de palourdes  
au citron confit, jus gourmand

Ou

Paleron de bœuf confit lentement, purée de  
céleri boule, crumble et jus gourmand

### Assortiment de fromages

### Desserts

Il était une fois un mont-blanc en confiance  
avec la mandarine.

Ou

Le chocolat en plusieurs escales  
*Le Brésil*, avec le grand cru Macaé 62% en sphère  
Coeur praliné à l'ancienne amande noisette  
*Le Belize*, grand cru Tulukalum 75% en Namelaka



# L'inspiration du Chef



## Entrées

Le Lapin, rable contisé au vert, rôti à la marjolaine, petits pois cassés.  
Poulpe rôti citron confit, poivron acidulé au vinaigre Cabernet, jus de lapin pour clôturer le chapitre.

36 €

Ou

La St Jaques sous un air d'Automne, émulsion chataignes, oignons confits,  
douceur de pomme de terre,  
jus de volaille à l'orange confite.

42 €

## Poissons

Le Saint-Pierre, confit lentement au beurre noisette,  
crémieux végétal, ravioles de palourdes au citron confit, jus  
gourmand

59 €

Ou

La Langoustine, en deux escales  
Vivifiés en fines tranches au corail des têtes fraîcheur citron  
Intense pour raviver l'ensemble  
Juste saisies au thym citron, courgette,  
Tomate collections du jardins

69 €

Ou

L'ode...

i La Calanque : petit rouget, calamars et rouille au mortier.  
ii Le grand bleu : pêche du Jour, servi avec l'élégante soupe  
de poisson de roche..

En deux services – 62€

## Viandes

La Poulette de Bresse rôtie en deux actes,  
Les suprêmes avec les légumes du moment,  
Les cuisses contisées au foie gras

68 €/personne - Plat pour deux personnes

Ou

Paleron de bœuf confit lentement, purée de céleri boule,  
crumble et jus gourmand

48€

## Assortiment de fromages

22 €

## Desserts

Il était une fois un mont-blanc en confiance avec la mandarine.

20 €

Ou

Le chocolat en plusieurs escales  
*Le Brésil*, avec le grand cru Macaé 62% en sphère  
Coeur praliné à l'ancienne amande noisette  
*Le Belize*, grand cru Tulukalum 75% en Namelaka  
*L'Azelia* 35% en croquant au pailleté feuilletine pour clôturer le voyage

22 €

Ou

L'instinct glacé

15 €

Ou

Notre entremet, passion, noix de coco, douceur de madeleine citronnée

20€

Liste des allergènes disponible auprès de notre équipe de salle

N.B : Toutes nos viandes proviennent de France