

## Entrées et Crustacés

- « Homard bleu » étuvé en carapace,  
Salade de pommes de terre délicatesse et caviar, nuage moelleux aux zestes d'agrumes
  - Le demi homard 55 Euros
  - Le homard entier 82 Euros
- Pétale éclatant de poulpe de méditerranée, copeaux de légumes estivaux,  
Risotto gourmand façon paëlla, jus de favouille 47 Euros
- Les tomates à l'ancienne de chez « Cailloux » et brousse  
Grosse Carabineros de Palamos délicatement assaisonnée aux herbes folles 56 Euros
- Escalope de foie gras de canard  
Poêlée aux figues et thym, relevée de guignolet 48 Euros

## Coquillages et Poissons

- Huitres spéciales Gillardeau n°2 juste tiédies, brandade et mousseux de Haddock,  
Dans un bouillon velours vert 52 Euros
- L'artichaut violet en barigoule fumé,  
Blanc de turbot poché dans un bouillon infusé au fenouil pourpre. 53 Euros
- L'aubergine en fines lamelles confites à l'huile d'olive d'ici,  
Rouget de nos côtes de petit bateau, cuit sous la salamandre et Piquillos au curry. 54 Euros

## Viandes et Volailles

- Poitrine de Pigeon de chez Monsieur Bourreau,  
Dans une fleur de courgette soufflée au foie gras, l'oreiller d'épeautre et sarrasin, jus truffé. 56 Euros
- Le Bœuf race Aubrac
  - Le filet au foie gras et raisins de Corinthe.
  - Le paleron en raviole dans un consommé corsé à l'huile de gingembre.
  - L'onglet en tartare aux huitres.
 56 Euros
- Variation autour du Lapereau de clapier, pêches et amandes aux arômes de verveine. 49 Euros
- Côte et filet d'agneau de Provence mariné puis rôti au sautoir,  
Cannelloni farci de ses ris aux olives Taggiasches, jus au citron confit corsé à l'huile d'argan 55 Euros

## Fromages

- La cave à Fromages de nos régions 24 Euros

## Desserts

- Mini Baba et fraises de pays au poivre vert/ estragon, crèmeux de citron jaune, sorbet yaourt.
- Cristalline d'abricot de pays aux amandes, sorbet Thym-Citron.
- Emulsion entre la framboise et le fenouil, crèmeux chocolat ivoire aux éclats de gingembre confit.
- Chocolat pure origine « Haïti » parfumé aux noisettes et Yuzu.

Tous nos pains sont « fait Maison », à base de farine BIO

## Terrain et Tradition

Pétale éclatant de poulpe de méditerranée,  
Copeaux de légumes estivaux,  
Risotto gourmand façon paëlla, jus de favouille

\*\*\*\*\*

Variation autour du Lapereau de clapier, pêches et  
amandes aux arômes de verveine

\*\*\*\*\*

Pré Dessert

\*\*\*\*\*

Dessert au choix à la carte

\*\*\*\*\*

Mignardises et Friandises

65 Euros

## Entre Terre & Mer

Les tomates à l'ancienne de chez « Cailloux » et brousse  
Carabineros de Palamos délicatement  
Assaisonnée aux herbes folles

\*\*\*\*\*

L'artichaut violet en barigoule fumé,  
Blanc de turbot poché dans un bouillon  
Infusé au fenouil pourpre

\*\*\*\*\*

Côte et filet d'agneau de Provence mariné  
Puis rôti au sautoir, cannelloni farci de ses ris  
Aux olives Taggiasches,  
Jus nourri au citron confit corsé à l'huile d'argan

\*\*\*\*\*

La cave à fromages de nos régions

\*\*\*\*\*

Pré Dessert

\*\*\*\*\*

Dessert au choix à la carte

\*\*\*\*\*

Mignardises et Friandises

94 Euros

## Saveurs Gourmandes

Médailillon de « homard bleu » étuvé en carapace,  
Salade de pommes de terre délicatesse et caviar,  
Nuage moelleux aux zestes d'agrumes

\*\*\*\*\*

Huitres spéciales Gillardeau n°2 juste tièdes,  
Brandade et mousseux de Haddock,  
Dans un bouillon velours vert

\*\*\*\*\*

L'aubergine en fines lamelles confites  
À l'huile d'olive d'ici, rouget de nos côtes de petit bateau,  
Cuit sous la salamandre et Piquillos au curry

\*\*\*\*\*

Granité champagne / cardamome,  
Émulsion citron jaune

\*\*\*\*\*

Poitrine de Pigeon de chez Monsieur Bourreau,  
dans une fleur de courgette soufflée au foie gras,  
l'oreiller d'épeautre et sarrasin, jus truffé

\*\*\*\*\*

La cave à fromages de nos régions

\*\*\*\*\*

Pré Dessert

\*\*\*\*\*

Dessert au choix à la carte

\*\*\*\*\*

Mignardises et Friandises

118 Euros

## A la découverte

### de Jérôme Nutile

Jérôme Nutile vous invite à découvrir  
son univers culinaire et ses dernières inspirations  
au travers d'un menu dégustation décliné en 6 plats  
suivis de fromages et dessert.  
*Menu unique pour l'ensemble de la table*

170 Euros

Servi le déjeuner jusqu'à 13h et le dîner jusqu'à 21h