

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 cerises et gingembre, relevée de crème de cerise de Bourgogne 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, crémeux de citron jaune, sorbet yaourt. 23 Euros
- Cristalline d'abricot de pays aux amandes, sorbet Thym-Citron.
- La Cerise pourpre au cœur fondant pochée au gingembre confit, sorbet cerise.
- 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

Médaille 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