

notre carte, *Les Caprices du marché !...*

Côté entrée...

Préparé devant vous !,

Tartare d'un filet de Saint Pierre,
salade mélangée, copeaux de Choux-fleur & parmesan Regiano,
Barigoule de Fenouil Bulbe Pays à l'Orange en papillote chaude. 27 €

La Tomate de l'arrière pays dans tous ses états !... *collection N° 11*
" Cœur de Bœuf " crue & confite 9h, " Roma " marinée & confite,
" grappe " en tartine à l'estragon & en soupe au xérès. 25 €

Le tout légume !...

Autour des Courgettes de l'arrière pays... *version X,*
la " Ronde ", la " Trompette " et la " Fleur "... 17 €

Pressé de Foie Gras de canard aux figues, chutney de poire William,
pain figues & noisettes, réduction balsamique & vin rouge, confiture de tomate,
vinaigrette aux noix & noisettes torréfiées, salade mélangée. 29 €

Salade Riviera de Légumes crus & cuits, *sélection n°8,*
salade mélangée & " grosse " tartine de pain à la farine de Chataigne,
copeaux de parmesan Regiano, coulis de Bettrave au vinaigre Balsamique. 26 €

Escalopines de Lotte juste saisies à l'huile d'Olive,
nage froide d'agrûmes au coriandre frais, bouquet de Riquette,
Tomate Roma "comme un œuf coque", son jaune et ses mouillettes. 22 €

Côté fromage...

Sélection de notre petite cage à fromages 9,5 €
*Servis avec notre pain MAISON, notre huile d'olive aux arômes d'ici,
un beurre de muscade & noix, un beurre de pain d'épices, de l'ail confit,
une confiture de raisins secs à l'échalote et oignons blancs confits.*

Côté poisson & crustacés...

Préparé devant vous !, (prix par personne)

Sar ou Dorade Royale de Méditerranée (pour 2 ou 3 personnes),
Braisé ou Rôti entier selon votre goût...,
ratatouille de courgettes fleurs de l'arrière pays. 34 €

Filet de Saint Pierre rôti en cocotte, en feuille de figuier de Saint Jean Cap Ferrat,
palets de pulpe de pomme de terre nouvelle, jus corsé à l'estragon. 35 €

Lotte en 2 cuissons,
piquée au Fenouil sec, rôtie au four, & mijotée en Daube à la Niçoise,
Pomme de terre nouvelles, jus de Homard réduit à la Ciboulette. 34 €

Homard Breton cuisiné **comme on veut !**
le Chef viendra vous suggérer quelques idées... 56 €

Filet de Loup Sauvage de Méditerranée rôti au four,
ratatouille rouge, tartine de Brandade de Cabillaud au Jambon San Daniele,
jus de cuisson réduit parfumé au Basilic ciselé. 39 €

Filet de Turbot Sauvage rôti au four, coulis vert à l'ail doux,
fondue de légumes & pousses de roquette, tomates confites,
jus de cuisson au persil plat. 36 €

Côté viande...

Préparé devant vous !, pour 2 personnes (prix par personne)

Canard entier du Lauragais rôti au four, en 2 services,
Risotto de légumes, jus réduit. 34 €

Coffre de Pigeon de Bruno Verzeni rôti au four en cage d'arômes de notre région,
cuisses confites, tartine d'abats & foie gras, pomme fruit caramélisée,
cocotte de légumes du moment, jus simple. 33 €

Longe de Veau de lait du Limousin mitonnée en feuille de Mûres Sauvages,
Carottes fanes pays étuvées au thym-citron, émulsion de Céleri Rave à l'huile d'olive,
jus aux éclats de Mûres de Saint Jean. 35 €

Filet de Bœuf de Simmental poêlé aux amandes,
pomme de terre nouvelles " rabinées ",
sauce au Sainte Roseline 2005 & poivre long de "Java". 36 €

Menu *Couleurs du Cap...*

servi uniquement pour le déjeuner.

37 €

2 plats au choix

ou

47 €

2 plats au choix

2 verres de vin et 1 café

Amuse bouche

Courgette Trompette Pays marinée aux herbes & Citron Jaune,
bouquet de Riquette, copeaux de Parmesan Regiano,
coulis de Bettrave au Balsamique, soupe froide de Tomate.

ou

Cabillaud Sauvage & Sar rôtis au Four au Thym-Citron,
tartine de Brandade de Palangre, Fenouil Bulbe braisé,
jus de Homard réduit à la ciboulette.

ou

Daube de Bœuf & Veau à la Niçoise,
cocotte de légumes du moment au Persil Plat,
tartine de Foie Gras aux herbes.

ou

Crème aux Œufs Nature,
Prunes Jaunes caramélisées au moment,
croquant de Saint Jean,
Glace à la Vanille de Madagascar.

Menu *Inspiration du moment...*

Menu composé, imaginé, au moment avec Vous.

80 €

Amuse bouche

Entrée froide

Entrée chaude

Poisson

Viande

Fromage

Pré-dessert

Dessert

Mignardises

Menu *Plaisir des Sens...*

56 €

Amuse bouche

Courgette Trompette Pays marinée aux herbes & Citron Jaune,
bouquet de Riquette, copeaux de Parmesan Regiano,
coulis de Bettrave au Balsamique, soupe froide de Tomate.

Cabillaud Sauvage & Sar rôtis au Four au Thym-Citron,
tartine de Brandade de Palangre, Fenouil Bulbe braisé,
jus de Homard réduit à la ciboulette.

ou

Daube de Bœuf & Veau à la Niçoise,
cocotte de légumes du moment au Persil Plat,
tartine de Foie Gras aux herbes.

Sélection de fromages

en pré-dessert,
Notre patience gourmande :

Emulsion d'Orange amère,
allumette cacao.

Crème aux Œufs Nature,
Prunes Jaunes caramélisées au moment,
croquant de Saint Jean,
Glace à la Vanille de Madagascar.

[Menus et Carte changent tous les jours, en fonction du marché et de l'inspiration...]

*Notre Carte des Desserts,
Gourmandises sucrées...*

en pré-dessert,
Notre patience gourmande :

Emulsion d'Orange amère,
allumette cacao.

Mignardises

[Notre Carte change tous les jours,
en fonction du marché et de l'inspiration...]

Figues de Roquebrune Cap Martin...
rôties au Four, arosées d'un miel à la Fleur de Thym,
confit de Figues au Vin Chaud, tuile au Citron Vert & Basilic,
Sorbet Fraise. 17 €

Préparé devant vous !,

Pêche Jaune pochée à la Citronnelle Baton,
puis caramélisée "minute",
servie sur une crème aux Œufs Nature,
Sorbet Pêche jaune. 16 €

Vacherin de Fruits Rouges,
crème légère à la Vanille de Bourbon,
gaspacho de Tomate-Fraise-Framboise,
Glace Yaourt Nature. 17 €

Le " Délice de Claudette " *version XI* ,
La Grany-Smith... Une moitié pochée farcie de compote au café,
l'autre rôtie au four garnie d'un Caramel Noix-Noisettes-Amandes,
crème Nature, réduction Café,
glace praliné, noisette & noix torréfiées. 15 €

" Cécile ", le tout chocolat !... [*édition août 2008*]
Lingot au Crémeux Chocolat Araguani 72%,
Praliné feuillantine, craquant au Cacao,
mousse au chocolat " Madeleine " 61%,
Ganache montée Tanariva de Madagascar 34%,
et sorbet Cacao. 18 €

Les deux petits pots au croustillant de " Saint Jean ",
composés d'un sorbet Pomme - Poire
et d'une glace Mangue - Banane. 11 €

Comme nulle part ailleurs !... :

Drôle de Canette à boire...
Crème montée à la Fève de Tonka,
Rhubarbe pochée nature,
sablé Croustillant, coulis au Cassis,
Sorbet Rhubarbe-Cassis. 17 €

