



## PRÉLUDES

Artichaut violet.....	40
Retour de voyage, jus d'artichaut au galanga et citronnelle	
Cèpes Bouchons du Pays.....	46
En fine tartelette croustillante, sauce Choron	
Calamars et palourdes de Méditerranée.....	46
Cuisinés « Alle vongole »	
Huitre Giol de Méditerranée.....	46
Sur la braise, voile de Colonnata, topinambours, jus iodé	

## LA MER

Pêche locale de l'ami Tony.....	66	Retour de pêche de Méditerranée.....	78
Figue fraîche et fenouil, infusion à la feuille de figuier		Au barbecue, jus d'herbes et textures de Criste Marine	
Belles langoustines.....	76		
En fin Cannelloni au parfum de verveine, tomate et mélisse			

## LA TERRE

Agneau Allaiton d'Aveyron.....	68	Lapereau dans les champs de Provence.....	66
Lou Capoun enveloppé de blette, selle juteuse et confit à la Grenobloise		Râble rôti au citron, épaule confite au parfum de lavande, jus marbré à l'amande	
Pomme de ris de veau.....	74		
Dorée et fondante, velours de carottes et jus au Tio Pepe			

## CHARIOT DE FROMAGES.....34

## DESSERTS

Baba, vanille et agrumes.....	26
Arrosé de notre Limoncello, vanille et écorces d'agrumes, crème mi-montée	
Fleur de chocolat grand cru 70% Saint Domingue.....	28
Oabica à la fève tonka	
Prune rôtie et fermentée.....	28
Nuage de yahourt et crémeux verveine	
Figues de Provence.....	28
Crémeux thym citron, glace au miel de Cipières	



## **MENU DÉCOUVERTE EN 4 ESCALES** .....155

Artichaut violet Retour de voyage, jus d'artichaut au galanga et citronnelle

ou

Cèpes Bouchons du Pays En fine tartelette croustillante, sauce Choron

Pêche locale de l'ami Tony Figue fraîche et fenouil, infusion à la feuille de figuier

Agneau Allaiton d'Aveyron Lou Capoun enveloppé de blette, selle juteuse et confit à la Grenobloise

Baba, vanille et agrumes Arrosé de notre Limoncello, vanille et écorces d'agrumes, crème mi-montée

## **ACCORD METS ET VINS** ..... 95

## **MENU LES PÊCHEURS EN 6 ESCALES** .....195

Calamars et palourdes de Méditerranée Cuisinés « Alle vongole »

Huitre Giol de Méditerranée Sur la braise, voile de colonnata, topinambours, jus iodé

Belles Langoustines En fin Cannelloni au parfum de verveine, tomate et mélisse

Retour de pêche de Méditerranée Au barbecue, jus d'herbes et textures de Criste Marine

Pêche locale de l'ami Tony Figue fraîche et fenouil, infusion à la feuille de figuier

Prune rôtie et fermentée Nuage de yahourt et crémeux verveine

## **ACCORD METS ET VINS** .....125

**POUR VOTRE CONFORT ET POUR L'HARMONIE DU SERVICE,  
LES MENUS SONT POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE LA TABLE**

Carte élaborée par le chef des cuisines Nicolas Rondelli et le chef pâtissier Dorian Lutzelschwab  
Provenance de nos viandes : France, Bœuf d'Italie.