

Restaurant Gourmet

La Carte

Les Entrées

Fleur de courgette Niçoise	39 €
Farcie au basilic et pignon de pin, chutney d'olives taggiasche, Cannelloni au chèvre frais et pistou de riquette	
Poisson bleu de Méditerranée	42 €
Mariné a cru, écume marine, frisée de légumes, Croustillant au beurre d'algue et katsuobushi	
Foie gras	45 €
Escalope vapeur et blettes, asperge, kumquat en condiment, Jus tranché aux olives picholines	

Le Caviar

Caviar Plaisir - Krystal Kaviari -	10€/gr
En boîte de 30gr ou 50gr, blinis et condiments	

La Mer

Saint Pierre	55 €
Mitonné dans un « Aïgo Bouido Provençal », Petit pois, poulpes et tortellini de brousse à l'encre	
Homard bleu	60 €
Interprétation d'une bouille de roche, condiment ail noir, Pince en tempura, fenouil et pomme de terre fondante	
Lotte	52 €
Asperges blanches et girolles, voile de lard de Colonatta, Livèche, framboises en condiment	

Notre Chef, Matthieu Gasnier, travaillant avec des produits de qualité et au fil des saisons, certains plats peuvent être susceptibles de ne pas être présents ou d'être modifiés.

Restaurant Gourmet

La Carte

Les Viandes de nos Terroirs

Pigeonneau royal	56 €
Rôti sur coffre pané à la pistache de Sicile, polenta, navets, Bonbons croustillants de ses cuisses, jus à la cerise	
Filet de bœuf de race Française mûré sur carcasse	52 €
Fumé au foin, cébette façon pissaladière, croustillant de moelle	
Agneau des Pays d'Oc	59 €
Canon rôti, petits pois à la menthe, caillée de chèvre du Pays, Ris d'agneau aux herbes, jus à la cardamome noire	

Les Fromages

Sélection de fromages Français	25 €
Thomas Métin, maître fromager affineur	

Les Desserts

Signés Vincent Gidon, notre Chef Pâtissier.

Nous vous demandons de bien vouloir choisir votre dessert en début de repas.

Fraises de Provence	25 €
Accompagnées de rhubarbe en différentes textures, Parfum de Geranium Rosa	
Soufflé de Garrigue (20 minutes de cuisson)	25 €
A la brousse de brebis, flambée de farigoule, miel et pollen de Provence	
Intense choco-noisettes	25 €
Cylindre craquant de noisette, mousse Gianduja, Chocolat noir ravivé de kalamans	

*Notre Chef, Matthieu Gasnier, travaillant avec des produits de qualité et au fil des saisons,
certains plats peuvent être susceptibles de ne pas être présents ou d'être modifiés.*