

Sublimez vos plats avec

Les produits d'exceptions

Caviar oscietre

La boîte de 10 g | 48€

Caviar floral d'une délicatesse d'exception, notes fleuries, miel et pêches, gros grains aux reflets dorés, Maison française Sturia

30 g | 145€

Les entrées

The starters

Neigelette au Saumon Demi-fumé, Crémeux de Homard,
Oeufs de Saumon
Lightly Smoked Salmon Neigelette, Lobster Cream, Salmon Roe

26 €

Ceviche de Poisson Blanc, Pomelos Rose et Combawa
White Fish Ceviche, Pink Grapefruit and Combawa

29 €

Les plats

The Dishes

Dos d'Arrivage Cuit à Basse Température aux Feuilles de Citronnier,
Emulsion de Lime

39 €

Low-temperature cooked fresh catch with lemon-leaf aroma, lime emulsion

Porée Marine aux Zestes d'Oranges, Fondue de Légumes,
Jus au Noilly Prat

46 €

Seafood Medley with Orange Zest, Vegetable Fondue, Noilly Prat Jus

Coquilles Saint-Jacques Rôties aux Kumquats,
Emulsion Verveine Verte

46 €

Roasted Scallops with Kumquats, Green Verbena Emulsion

Les desserts et fromages

Desserts and cheeses

Timbale de Fromage Frais au Gingembre Confit et Ecorces de Cédrat <i>Fresh Cheese Timbale, Candied Ginger and Cédrat Lemon Zest</i>	16 €
Palet de Chocolat Guanaja, Coeur Pruneaux <i>Guanaja dark chocolate palet, prunes heart</i>	18 €
Tropézienne au Délicat Parfum de Kalamansi <i>Tropézienne Brioche with a Delicate Kalamansi Aroma</i>	17 €

Les prix s'entendent TTC / Prices include VAT

Merci de nous informer de toutes allergies à la prise de commande. Please inform us of any allergies before ordering. Nous vous informons que ne disposons pas de menu enfant, ni de plat enfant, ni de plat végétarien ou vegan. We inform you that we do not have a children's menu or children's dish, nor vegetarian or vegan dishes.

Fête aux Poissons

DISPONIBLE MIDI ET SOIR JUSQU'AU 15 MARS
MENU VALABLE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

MENU

Croque Langoustine, Moelleux aux Citrons du Pays

Langoustine croquette, tender cake with local lemons

&

Ceviche de Poisson Blanc, Pomelos Rose et Combawa

White fish ceviche, pink grapefruit and kaffir lime

&

Neigelette au Saumon Demi-fumé, Crèmeux de Homard et Oeufs de Saumon

Lightly smoked salmon neigelette, lobster cream and salmon roe

&

Coquilles Saint-Jacques Rôties aux Kumquats, Emulsion Verveine Verte

Roasted scallops with kumquats and green verbena emulsion

&

Dos d'Arrivage Cuit à Basse Température aux Feuilles de Citronnier, Emulsion de Lime

Low-temperature cooked fresh catch with lemon-leaf aroma, lime emulsion

&

Porée Marine aux Zestes d'Oranges, Fondue de Légumes, Jus au Noilly Prat

Seafood Medley with Orange Zest, Vegetable Fondue, Noilly Prat Jus

&

Timbale de Fromage Frais au Gingembre Confit et Ecorces de Cédrat

Timbale of fresh cheese with candied ginger and citron peel

&

Tropeziennne au Délicat Parfum de Kalamansi

Tropeziennne with a delicate kalamansi fragrance

85  TTC/ PERS

hors boissons/ excluding drinks

Formule Classique

+10   TTC/ PERS

Une bouteille de vin pour deux personnes

Une eau plate ou pétillante pour deux

Café compris

ou

Formule Découverte

+20   TTC/ PERS

Une bouteille de vin pour deux
sélectionnée par notre sommelier,

Une bouteille d'eau pour deux

Café compris

**Nous vous informons que ce Menu est fixe, aucun changement ne pourra être opéré.
Merci de nous informer de toute allergie lors de la Réservation.*