



## LES MENUS

---

### BALADE ÉPICURIENNE

En 7 actes | 325 €

« Une marche fugueuse et bucolique dans l'essence même de notre philosophie culinaire... »

La route des vins spécialement concoctée par notre équipe de sommeliers  
150 €

### AU FIL DU TEMPS

En 5 actes | 280 €

« Ce menu est composé de plats affectifs qui se sont construits lentement, d'autres plus jeunes, dans l'esprit d'une naissance gourmande. Avec l'idée de les faire vivre en harmonie pour vous faire plaisir. »

La route des vins spécialement concoctée par notre équipe de sommeliers  
125 €

### FUGUE BUCOLIQUE ET MARAÎCHÈRE

En 5 actes | 270 €

« Voyage symphonique dans le potager de Yann Ménard, accompagné d'une cueillette sauvage aux côtés du botaniste Bodo, en 5 actes pour végétarien ou amoureux des trésors de Dame Nature. »

### LA BOUILLE DE ROCHE CONTEMPORAINE

En 4 actes | 230 € (menu pour l'ensemble des convives)

« Mon interprétation personnelle, proposée comme un menu. Elle raconte l'identité des plats dérivés de la bouillabaisse, qui ont construit l'histoire de la cuisine familiale en Provence. »



## LA CARTE (1/2)

---

### LA MER

---

#### POUR COMMENCER...

##### **Sériole et chair d'esquinado marinées au cédrat, bergamote, 91€**

Glace et sauce au corail des têtes, feuilles de farigoulette, primeurs et herbacées à cru

##### **La liche grillée à l'âtre façon « Victor Petit », 87€**

Flanquée de riquette, anchois fumés, tomates ananas et tomates noires de Crimée glacées, un velours satiné de bonite au vinaigre de vin et myrte sauvage

##### **Les gambons écarlates, 105€**

Pistes et seiches sautées aux feuilles de mandarinier, vernis et palourdes étuvés, l'ensemble à saucer d'un élixir de mandarine et mélisse aromatique

##### **Les langoustines vivifiées au pamplemousse, 117€**

Broccolettis coupés du matin, basilic citrus et aloe vera au naturel, confection d'un jus d'Hassaku et huile d'olive infusée aux têtes grillées

#### ET POUR SUIVRE...

##### **Langouste puce des côtes méditerranéennes, 147€**

Ravioles de crustacés, bouchons tendres d'amandes, agarics et petits pois de printemps, bouillon de « Roma » infusé à la verveine et monté à l'huile des têtes torrifiées

##### **Le turbot cuit en immersion d'eau de mer, citronnelle et algues, 140€**

Poireaux crayon, charlottes et oignons rouges « furio » des terres sableuses de Grimaud, nage d'haliotis de la lagune de Thau

##### **Sole des failles sableuses saupoudrée de noisette et yuzu, 110€**

Asperges blanches d'Hyères fondantes et d'autres violettes cuites au sel de Camargue, quelques pousses de roquette sauvage cueillies par notre herboriste Bodo pour poivrer

##### **Le lomo et la joue de loup cuits à la braise de sarments de vigne, 120€**

Nage simplissime de belles tomates cueillies à pleine maturité, roses de courgettes de Yann Ménard à l'origan des Alpilles

##### **Le homard bleu façon « Claudette », 125€**

Echalotes caramélisées, girolles et pommes Délicatesse au miel de châtaignier, jus corsé de pintade au vinaigre Barolo, une sauce légère et mousseuse infusée de romarin

### LA TERRE

---

#### POUR COMMENCER...

##### **La pâte Zitone, « une pensée affective à un cuisinier qui m'a tant apporté », 98€**

En entrée, délicatement fourrée de truffe noire et foie gras, l'artichaut violet en trois textures ravivé au basilic

## LA CARTE (2/2)

---

### ET POUR SUIVRE...

**Toujours la pâte Zitone, cette fois accompagnée d'un suprême soyeux de volaille de Trets, 145€**

**Premier service :** Cuit lentement dans sa vessie arrosée ou rôti dans son gras naturel, « à votre guise »

**Deuxième service :** Caillette des cuisses, sot-l'y-laisse, aileron et la pointe d'aiguillette, un consommé de truffe et carcasse grillée infusée comme un thé

**Le lapereau à l'absinthe et au lard paysan, 105€**

Fenouils, fanes et bulbes en trois textures, tomates olivettes mi-confites à la badiane, olives noires macérées à l'anis, jus corsé façon salmis au vinaigre de Nebbiolo

**Le mignon de veau à la mode Carqueirannaise, 110€**

Les ris au jus et perles de câpres, tomates « Cœur de Pigeon », gnocchis tendres à la sauge florale, quelques dentelles de tête de veau « souvenir de mon enfance »

**L'agneau bio de Nibles en Provence élevé par Lucie, en deux services, 121€**

**Premier service :** Le baron et côte d'agneau à la sarriette, jus embaumé d'huile d'argan, l'élégance d'une bohémienne de légumes, comme on aime en Provence.

**Deuxième service :** Pieds et paquets, la souris confite 24 heures, ris d'agneau et rognons, petits tians laqués, la niaque d'un jus corsé accompagné d'une écume de fleur d'ail sauvage

## L'ÉTABLE

---

**Fromages de terroirs que j'aime, 36€**

Passionnément fleuris par des éleveurs bien de chez nous

**La tome d'Arles de Catherine Fleury et poire en trois matières et textures, 40€**

Au miel de safran, assaisonnée d'huile de Bouteillan et glacée

### DU VERGER AUX DOUCEURS SUCRÉES

*Interprétation de mes envies candies par Guillaume Godin*

---

**Le feuille à feuille aux fruits rouges, 44€**

Chiboust au litchi, glace onctueuse de nougat glacé à la rose de Grasse et amandes caramélisées, quintessence d'une eau de fruits issue d'une lente cuisson de 24 heures

**« Comme un tableau », assemblage autour de la rhubarbe et la pomme fruit, 44€**

L'ensemble ravivé au combava, un jus centrifugé au moment

**Tarte fine aux 8 agrumes et meringue soufflée, 44€**

**« Récolte d'hiver et de maintenant »**

Saucées d'endocarpiques juteux d'agrumes relevés de menthe citrus ciselée, une limonade d'un retour de voyage au Moyen-Orient

**Une symphonie personnelle du chocolat Grand Cru, 47€**

Le Tout Chocolat, cacao amer et cabosse torréfiée au four

Framboises cueillies à pleine maturité et rafraîchies de bergamote

Mandarine berlugane « confection d'hiver et d'aujourd'hui », la menthe citrus pour vivifier

Au café doux et satiné pur Arabica du Brésil, mousse et gelée à la note sucrée

A la cazette et noisette subtilement associées au citron de pays

*La carte est sujette à modification selon la saisonnalité et la disponibilité des produits.*

*Nous n'acceptons pas les chèques. Prix nets, taxes et service inclus.*

*Toutes nos viandes sont garanties d'origine française. Veuillez nous informer de toute restriction alimentaire ou allergie.*