

Au Fil du Temps

“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.”

Composition autour de la tomate varoise de plein champ,

Premier service : Pétales de tomate ananas mi-confite,
Sorbet Noire de Crimée, crème double de Trets relevée au Lambruscum,
Mouillé d'une quintessence minute de tomates olivettes, esprit d'un pain perdu

Second service : Tarte fine de tomates olivettes au four du boulanger,
Suc d'amandes et de girolles, feuilles de capucine,
Vinaigrette condimentée de suc infusé à la livèche

Le gambon écarlate juste saisi et vivifié au pamplemousse corse,

Broccoletti coupés du matin, basilic citrus et Aloe Vera au naturel,
Confection d'un jus d'Oro-Bianco et huile d'olive infusée aux têtes grillées

Turbot rôti dans une meunière de beurre de Trets à la noisette et au yuzu,

Artichaut violet, Rosvaltes fondantes aux algues, minute de seiche, couteaux et palourdes,
Quelques pousses d'oseille sauvage cueillies par notre herboriste Bodo

Le veau comme on aime en Provence,

Mignon et ris à la mode carqueirannaise,
Mona Lisa cuites et fondantes, joue de veau braisée,
Jus agrémenté de perles de câpres et sauge

Feuille à feuille d'agrumes de la récolte d'hiver et de maintenant,

Lait de brebis fermenté et meringué, glace à la main de Bouddha ravivée de Timut,
Une limonade, souvenir de retour d'un voyage au Moyen-Orient



5 actes - 310 €

Laissez-vous séduire par la route des vins,
Spécialement concoctée par notre équipe de sommeliers

145 €

Les chèques ne sont pas acceptés.
Prix nets, taxes et service inclus.
Toutes nos viandes sont garanties d'origine française.
Veuillez nous informer de toute restriction alimentaire ou allergie.

Balade Épicurienne



“Une marche fugueuse et bucolique
Dans l’essence même de notre philosophie culinaire...”

Promenade mémorable d’un souvenir de pêche en pleine mer,

Premier service : Sérieole et chair d’esquinado, sauce au corail des têtes,
Lisette à la flamme, posée sur une gelée délicate à la sardine

Deuxième service : La liche grillée à l’âtre façon Victor Petit, riquette très poivrée,
Un velours satiné de bonite aux vinaigres de vin et myrte sauvage

La langoustine rôtie aux écorces de limequat,

Subtilement revêtue de graines de fenouil sauvage et caviar,
Cœur de fenouil braisé aux algues, un bouillon parfumé aux six fragrances anisées

La pâte Zitone, pensée affective à un cuisinier qui m’a tant apporté,

Délicatement fourrée de truffe noire et foie gras,
L’artichaut violet en trois textures, ravivé au basilic

Saint-Pierre rôti au plancton marin et capucine,

Courgettes violons et boules étuvées aux algues, coques au sautoir,
Bouillon d’haliotis al verde monté à l’huile d’olive citron

Granité à la fleur de thym, sorbet au fenouil de Florence,

Une flanquée d’absinthe à votre table

Le pigeon des frères Baeza cuit sur les braises chatoyantes,

Caillette provençale farcie aux abattis et romarin, tian contemporain,
Jus des carcasses fumé, relevé au vieux vinaigre et olives noires

OU

La Bécasse des mers ou le Cardinal noir des profondeurs au bouillon d’Aïgo-Sau,

Céleri fondant et condiments iodés d’hiver

Accord autour de l’abricot, de l’amande et du thym serpolet,

L’éphémère d’un soufflé chaud, un jus frais centrifugé minute

7 actes – 360 €

Avec les fromages de terroirs que j’aime,
Passionnément fleuris par des éleveurs bien de chez nous

375 €

Laissez-vous séduire par la route des vins,
Spécialement concoctée par notre équipe de sommeliers

175 €

