

« Etre l'artisan d'une bonne table, c'est partager **les émotions** d'un repas réussi »

Nous vous invitons à découvrir notre cuisine...

Christophe Bacquié – MOF 2004

Au Fil des Années

« Cuisinés et affinés au fil du temps, depuis la Corse, ou imaginés en Provence, mes plats affectifs composent ce menu »

Saint Pierre - Tourteau – Caviar « Oscière Gold »

Crème acidulée parfumée d'un zeste de combava /PS/CS/

Merlu de Ligne - Truffes

En filet, cuisiné au beurre moussoux, pomme de terre / truffes*- condiments /PS/

Pigeonneau au Sang « Excellence Mieral »

Cuit en pâte à sel épicée, jus acidulé au vinaigre de myrte sauvage

Souvenir d'enfance...

Tarte au citron de Provence, sorbet citron « Galet »

Ou

Soufflé Chaud « Cazette »

Crème glacée aux grains de Cafés Torréfiés

4 Plats : 165 €

Découvrez notre Cave à Fromages... 28€ par personne

Notre pain est confectionné pour chaque service de façon artisanale au levain et farine de petit épeautre

Promenade en Mer

« *Malicieux mariage de Poissons, Coquillages et Crustacés* »

Retour de Pêche

Fraîcheur de gingembre acidulée / PS / CS /

« Gangui »

Pris en beignet, kumquat confit / PS / MOL / COS /

Céphalopodes

Comme des tagliatelles en salade - sans pâtes, vivifiés de poutargue / MOL /

Dos de Saint Pierre (pour 2 pers)

Cuit à l'arête, jus d'oignons, huile de « Tagète » / PS /

Homard Bleu des Côtes Françaises

Rôti au beurre de corail, jus de civet - repousse de chou / CS /

Rouget-Barbet de Roche

En filet, jus d'arête corsé, butternut et coquillages / PS / COS /

Chocolat Guanaja - Pistache de Bronte

Glace et sorbet

7 Escales : 205 €

5 Escales : 170 €

Découvrez notre Cave à Fromages... 28€ par personne

Au Fil de la Saison

« Produits & Saveurs du moment, à découvrir »

Aïoli Moderne

Légumes de nos maraîchers locaux, Poulpe de Méditerranée /MOL/

Asperges Vertes du Domaine de Roques Hautes

Sabayon à l'huile d'olive citron, copeaux de Prisuttu

« Gambon écarlate »

Juste snacké, la quintessence des têtes pour saucer /CS/

Veau du Limousin élevé sous la mère

Le filet cuit au sautoir, céleri / café, pommes soufflées

Ou

Paleron de Bœuf

Grillé, jus de daube lié d'un beurre d'anchois, purée de persil, navet

Découvrez notre Cave à Fromages...

Pain à la farine de châtaigne de « Cuttoli », quelques jeunes pousses et pommes vertes

Ananas - Passion

Relevé d'un poivre Sancho

Ou

Poire

En quartiers rôtis au thym, crème Diplomate

6 Plats : 180 €

3 Plats : 125 €

Une majoration de 30% du prix des menus sera facturée,
à partir de 13h45 pour les déjeuners et 21h45 pour les dîners.
Prix nets en euros - taxes et service compris

Nos Principaux Partenaires et Fournisseurs de Goût

Produits de la Mer

Pêche locale, Famille Pilato, Sanary sur mer (83)

Caviar, Kaviari, Paris (75)

Gambon écarlate - Gamba de Palamos, Peixos de Palamos, Palamos (Esp)

Huitres, Maison Tarbouriech, Marseillan (34)

Côté Terre

Pois chiche, Henri Jean-Marie, Rougiers (83)

La Vallée des deux sources, Famille Bastelica, Verlus (32)

Truffe noire, Les Jardins du Verdon, Montagnac Montpezat (04)

Citron « Galet », Domaine de Jason, La Londe (83)

Asperges vertes, Sylvain Erhardt, Sénas (13)

Nos Viandes et Charcuteries

Veau, Boucherie Centrale Giroud-Perrier, les Halles de Lyon (69)

Pigeonneau « Excellence Mieral », Bourg-en-Bresse (01)

Bœuf, David Akpamagbo, Le Ponclet, Locmelar (29)

Prisuttu, Jérôme et Samira Pierlovisi, Cuttoli-Corticchiato (2A)

Les Pâturages

Lou Canesteou, Josiane Déal « MOF 2004 », Vaison La Romaine (84)

Fromages de chèvres et brebis, M. Milioti, Meyreuil (13)

Beurre, David Akpamagbo, Le Ponclet, Locmelar (29)

Huiles d'olive et Condiments

La fleur d'huile d'olive, Moulin de Partégal, La Farlède (83)

La Cambuse, Davide Dalmasso, Golfe Juan (06)

Huile de Combava, citron, Domaine de Jason, La Londe (83)

Miel de Châtaigner, Virginie et Olivier Paxé, Le Castellet (83)

Farine de Petit Epeautre, Ventoux Epeautre (84)



Christophe BACQUIE
Meilleur Ouvrier de France

Assisté de

Fabien FERRE Chef en Second, Loïc COLLIAU Chef Pâtissier
Alexandre SEKLI Maître d'Hôtel, Romain AMBROSI Chef Sommelier

**UNE CARTE CONTENANT LA LISTE DES ALLERGENES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE
AUPRES DE NOTRE MAITRE D'HOTEL**

