

HOMMAGE À LA MER

“ Depuis mon plus jeune âge,
j'ai été baigné dans l'environnement marin.


Avec Elsa, nous avons voulu rendre hommage
aux artisans de la mer qui vous transportent
entre le grand large et les profondeurs de l'océan.

Nos menus sont conçus pour faire résonner
son écosystème tel le chant envoûtant des sirènes
si unique, mystérieux et captivant...”

Marcel Ravin

LA CARTE

JARDIN MARIN

	Panko de sardines, olive citron et mayonnaise miso blanc	28
	Caviar d'aubergines, pulpe et sauce X.O.	38
	Foie gras de lotte & canard aux algues Nori, pieds de cochon et fruits d'été	36
	Récolte végétale des bords de mer et des hauteurs du Domaine d'Argebol, œufs de poisson	39
	Mille et une feuille de Gamberoni, thon gras et tobiko, pain de seigle	84
	Tomates de nos jardins, glace au persil, écume de Katsuobushi et marinère de coques	30
	La voile blanche	32
	Pêche blanche, seiche, burrata et ajoblanco	

AU GRÉ DES COURANTS



	Sériole de Méditerranée à la flamme, condiment terre et mer à la truffe d'été, fins ravioli de coquillages	56
	Liche et homard en courte nage arc-en-ciel, pâtes mixtes aux haricots verts	78
	Denti au Kombu, sauce paloise et courgettes plurielles	88
	Langoustine à la vapeur d'eau de mer, risotto de cèpes, amarante et livèche	98

TERRE EN VUE



	Filet de bœuf charolais cuit sur galets de pierres chaudes, pommes de terre grenaille aux tétragones	60
	Canette demi-sel	52
	Condiment huître et shiso, navet au saké kenbishsi "mizuho" et oignons roses de Menton	
	Agneau des Adrets, "côte et selle", jus au garum d'anchois et murex, haricots "yeux noirs" et fenouil marin	58

CÔTÉ SUCRÉ



	Trois tiers au chocolat et caviar lacté	32
	Fruits des vergers, fenouil marin et glace courgette au jasmin	26
	Cristalline de riz aquarello, caramel laitier à la fleur de sel et framboises	19
	Îles flottantes à la confiture d'algues, spiruline et maracudja	22

Notre chef sommelier se tient à votre disposition
pour présenter une sélection de vins au verre afin de sublimer l'ensemble de ces plats

Listes des allergènes à disposition - Prix en euros - Taxes et service inclus

MENU DÉGUSTATION SOIR

Pescétarien

185

PROPOSÉ POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
DÉCOUVERTE DE L'UNIVERS GASTRONOMIQUE
DE NOTRE CHEF MARCEL RAVIN

Poisson | Coquillage | Crustacé
avec un ravioli plin, farce de rouget grondin, jus de bouillabaisse

Foie gras de lotte & canard aux algues
Nori, pieds de cochon et fruits d'été

OU

La voile blanche
pêche blanche, seiche, burrata et ajoblanco

Le pain ciabbata aux algues et cardamome verte

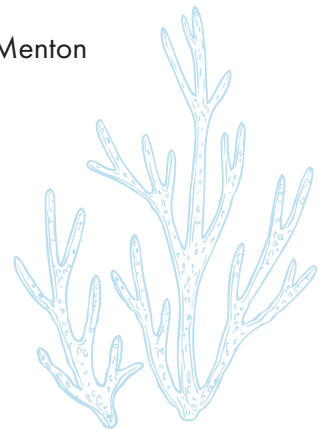
Sépiole de Méditerranée à la flamme,
condiment terre et mer à la truffe d'été, fins ravioli de coquillages

Canette demi-sel
condiment huître et shiso,
navet au saké kenbishi "mizuho" et oignons roses de Menton

Lacté d'agrumes de la Riviera

Cristalline de riz aquarello,
caramel laitier à la fleur de sel et framboises

Mignardises iodées



Accords mets & vins

75

SUBLIMEZ VOTRE DÉGUSTATION AUTOUR DE 4 VERRES,
SÉLECTIONNÉS PAR NOTRE CHEF SOMMELIER



Listes des allergènes à disposition - Prix en euros - Taxes et service inclus