



LA CARTE

Par Xavier BURELLE
By Xavier Burelle



Plaisirs du Palais / *Pleasures for the Palate*

Les Saint-Jacques Cuites à l'unilatéral au beurre salé, paysanne de céleri et pomme de terre ratte, liée à la truffe noire <i>Sea Scallops</i> <i>Cooked on one side in salted butter, celeriac and ratte potatoes scented with black truffles</i>	39€
Les poissons de roche Souvenir de mon passage à Marseille, avec la bouille-abaisse en chaud et froid revisitée à ma façon <i>Rockfish</i> <i>Memories from my time in Marseille, with warm and chilled of my versions of my own Bouillabaisse seafood</i>	32€
Le foie gras de la ferme du Puntoun Opéra de foie gras confit, gelée au citron de Menton, crémeux de panais et poire à la vanille, chips de brioche <i>Le Puntoun farm foie gras</i> <i>'Opera cake' with foie gras confit, lemon jelly, parsnip and vanilla pear cream, brioche chips</i>	28€
L'œuf de La Poule Blanche Frit au caviar Daurenki Tsar Impérial de la maison Petrossian, beurre de légumes <i>An egg from La Poule Blanche (Roquefort les Pins)</i> <i>Fried with Daurenki Tsar Imperial caviar from Maison Petrossian, vegetable butter</i>	30€

Richesses de la Mer / *Riches of the sea*

Le rouget

48€

Poêlé sur la peau, mini poireaux, carottes fanes, jus au vin rouge lié au foie de rouget, olives taggiasche, basilic et zeste d'orange

Red Mullet

Pan-fried skin side, with baby leeks, carrot tops, red wine jus flavoured with red mullet liver, Taggiasca olives, basil and orange zest

Le cabillaud

44€

Le moelleux cuit à la plancha, le reste en brandade légèrement aillée, ravioles à la brousse et potiron, vinaigrette au piquillos

Cod

Tender fillet cooked on a plancha, salted cod pureed with light garlic, whey cheese and pumpkin ravioli, piquillo pepper vinaigrette

Le Saint-Pierre

54€

Snacké doucement au beurre, artichauts cuits au jus d'orange et coriandre, polenta taragna, huile d'argan

John Dory

Flash-seared in butter, artichokes cooked with orange juice and coriander, Taragna polenta, argan oil

Saveurs du Terroir / *Spoils of the land*

Le pigeon 46€

Le coffre rôti, les cuisses confites à l'huile d'olive et romarin, gnocchis de pomme de terre, sauté de tétragone et sauce salmis

Pigeon

Roast body, thigh confit in olive oil and rosemary, potato gnocchi, New Zealand spinach and salmis sauce

L'agneau de Sisteron 62€

Carré et selle d'agneau rôtis au piment d'Espelette, caviar d'aubergines, pommes grenailles liées au pistou, jus au tandoori

Sisteron lamb

Roast rack and saddle of lamb with Espelette mild chilli pepper, aubergine caviar, grenaille potatoes with pesto, tandoori jus

Le ris de veau 56€

Cuit meunière, fregola sarda comme un risotto, wok de pak choï et truffes melanosporum, jus perlé à l'huile d'olive

Veal sweetbreads

Lightly floured and fried, fregola sarda pasta risotto, stir-fried bok choi and black truffles, jus with olive oil

Nos viandes sont originaires de France. Meat sourced from France

Florilège Fromager / *From the Cheese Board*

Chariot de fromages affinés par notre fromager 18€

Selection of cheeses from our cheese specialist

Nos Douceurs / Our Sweet Treats

La cuisine est un art et comme tout art demande patience... Commandez votre plaisir sucré en début de repas
Food preparation is an art and as such requires time and patience... kindly select your dessert when you order your main course.

Le chocolat	17€
Déclinaison autour du chocolat de la Maison Duplanteur	
<i>Chocolate</i>	
<i>Everything chocolate from local chocolate specialist Maison Duplanteur</i>	
La passion	16€
Ravioles aux fruits de la passion, émulsion au Passoa, sorbet goyave	
<i>Passion fruit</i>	
<i>Passion fruit ravioli, Passoa sauce, guava sorbet</i>	
Café et Baileys	18€
Mousse café et Baileys, croustillant de fruits secs, glace au miel de Mougins	
<i>Baileys and coffee</i>	
<i>Baileys and coffee mousse, fruit and nut crisp, Mougins honey ice cream</i>	
Poire et panais	19€
Crème brûlée au panais, poire Williams en différentes textures	
<i>Pear and parsnip</i>	
<i>Parsnip creme brulee, Williams pear in various textures</i>	

Par Olivier Roth

Menu Signature / Signature Menu 135€

Le même menu sera servi pour l'ensemble de la table / The same menu to be served for all diners at the same table

Bouille-abaisse en souvenir de mon passage à Marseille, en chaud et froid revisitée à ma façon

Memories from my time in Marseille, with warm and chilled of my versions of my own Bouillabaisse seafood

Opéra de foie gras confit de la ferme du Puntoun, gelée au citron, crémeux de panais et poire à la vanille, chips de brioche

Le Puntoun farm foie gras 'opera cake' with foie gras confit, lemon jelly, parsnip and vanilla pear cream, brioche chips

Langoustine juste saisies à la plancha, enoki à la pistache, émulsion au lait de coco et citron vert

Plancha-seared Dublin Bay prawns, enokitake mushrooms with pistachio, coconut and lime emulsion

Saint-Pierre snacké doucement au beurre, artichauts cuits au jus d'orange et coriandre, polenta taragna, huile d'argan

John Dory flash-seared in butter, artichokes cooked in orange juice and coriander, Taragna polenta, argan oil

Pour les papilles

Something to refresh your tastebuds

Pigeon rôti sur coffre, les cuisses confites à l'huile d'olive et romarin, gnocchis de pommes de terre, sauté de tétragone, sauce salmis

Roast pigeon, thigh confit in olive oil and rosemary, potato gnocchi, sauteed New Zealand spinach, salmis sauce

Chariot de fromages affinés par notre fromager

Selection of cheeses from our cheese specialist

Le chocolat

Déclinaison autour du chocolat de la Maison Duplanteur

Chocolate medley from local chocolate specialist Maison Duplanteur

Découverte Candille / *Candille Discovery* 98€

Impatience

Appétiser

Saint-Jacques cuites à l'unilatéral au beurre salé, paysanne de céleri et pomme de terre ratte, liée à la truffe noire

Sea Scallops cooked on one side in salted butter, celeriac braised with bacon and onions, ratte potatoes scented with black truffles

Cabillaud, le moelleux cuit à la plancha, le reste en brandade légèrement aillée, ravioles à la brousse et potiron, vinaigrette au piquillos

Tender cod fillet cooked on a plancha, salted cod pureed with light garlic, whey cheese and pumpkin ravioli, piquillo pepper vinaigrette

Agneau de Sisteron, l'épaule confite 7 heures aux aromates, caviar d'aubergines, pommes grenailles liées au pistou et jus au tandoori

Sisteron lamb shoulder cooked for 7 hours with fragrant spices, aubergine caviar, grenaille potatoes with pesto, tandoori jus

Chariot de fromages affinés par notre fromager

Selection of cheeses from our cheese specialist

Poire et panais

Crème brûlée au panais, poire Williams en différentes textures

Parsnip creme brulee, Williams pear in various textures