



# LA CARTE

Par Xavier BURELLE  
By Xavier Burelle

Une liste des allergènes présents dans les plats de la carte est à votre disposition.  
*A list of allergens used to prepare dishes on the menu is available.*



## Plaisirs du Palais / *Pleasures for the Palate*

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 versions of my own Bouillabaisse seafood</i>	32€
Tarte de légumes des producteurs locaux Caviar Baika et poutargue de la maison Pétrossian <i>Fine tart with local vegetables</i> <i>Baika caviar and poutargue dried fish roe from Maison Petrossian</i>	39€
La langoustine Raviole ouverte, fraise et chèvre frais de Mouans-Sartoux, langoustine et verveine du jardin de Francis, harmonieusement confondues <i>Langoustine</i> <i>Dublin Bay prawns in open ravioli, strawberries and fresh goat's cheese from Mouans Sartoux, Jardins de Francis verberna infusion</i>	58€
Le foie gras Pêche et verveine harmonieusement confondus, réduction de jus d'orange, crumble café <i>Foie gras</i> <i>Fresh peach and verberna medley, orange juice reduction, coffee crumble</i>	36€
Le pigeon Quissson à point en basse température au foie gras et truffe, aspic de petits pois, crème à l'amande douce <i>Pigeon</i> <i>Medium-cooked at low temperature with foie gras and truffles, garden pea aspic, sweet almond cream</i>	38€

## Richesses de la Mer / *Riches of the sea*

Le rouget	48€
Rougets de roche cuits à l'unilatérale, pissaladière dans la tradition	
<i>Red Mullet</i>	
<i>Rock mullets cooked on one side, Provençal onion and anchovy tart</i>	
Le pagre	
Pavé de pagre des côtes Méditerranéennes cuit doucement, caviar d'aubergine au sel fumé et cèpes, tandoori	46€
<i>Sea bream fillet</i>	
<i>Lightly cooked Mediterranean sea bream fillet, caviar of aubergine with smoked salt and cep mushrooms, tandoori sauce</i>	
Le turbot	
Tronçon de turbot cuit au beurre, haricots coco au citron confit, houmous, émulsion à la menthe	69€
<i>Turbot</i>	
<i>Turbot pan-cooked in butter, runner beans with lemon confit, hummus, mint emulsion</i>	

## Saveurs du Terroir / *Spoils of the land*

Le lapin	58€
Déclinaison du lapin de Provence en hommage à Michel Del Burgo	
<i>Provence rabbit in tribute to the late chef Michel Del Burgo</i>	
Le veau	62€
Côte de veau rôtie aux aromates	
Tatin « piperade », purée à l'ail noir, huile d'olive de Saint Jeannet	
<i>Seasoned roast veal chops</i>	
<i>Bell pepper tarte Tatin, black garlic purée, Saint Jeannet olive oil</i>	
Le ris de veau	56€
Pomme de ris de veau cuite meunière, purée de marron, girolles et chorizo de <u>Bellota</u> , cèleri rave glacé	
<i>Veal sweetbreads</i>	
<i>Cooked meuniere-style, chestnut purée, Bellota chorizo and chanterelle mushrooms, glazed celeriac</i>	

*Nos viandes sont originaires de France. Meat sourced from France*

## Florilège Fromager / *From the Cheese Board*

## 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	18€
Demi-sphère chocolat noir pur origine 72%, mousse légère chocolat et triangle à la fleur de sel <i>Chocolate</i> <i>Dark chocolate dome 72% single origin, light chocolate mousse, fleur de sel triangle</i>	
Le citron	16€
Crèmeux citron, meringue et mousse au thym, sorbet fromage blanc <i>Lemon</i> <i>Lemon cream, meringue, thyme mousse, fromage blanc sorbet</i>	
La framboise	19€
Ganache opalys, carpaccio de courgette mariné à la vanille, framboise fraîche et son sorbet <i>Raspberry</i> <i>Valrhona Opalys white chocolate ganache, vanilla-marinated courgette carpaccio, fresh raspberries and raspberry sorbet</i>	
Les fruits du verger	17€
Panacotta caramel, sablé breton, abricots poêlés au romarin et huile d'olive <i>Orchard fruits</i>	

*Caramel panna cotta, Brittany shortbread, pan-fried apricots with rosemary and olive oil*

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 versions of my own Bouillabaisse seafood*

Tarte de légumes des producteurs locaux, caviar Baika et poutargue de la maison Pétrossian  
*Fine tart with local vegetables, Baika caviar and poutargue dried fish roe from Maison Petrossian*

Le pigeon à point au foie gras et truffe, aspic de petits pois, crème à l'amande douce  
*Pigeon medium-cooked at low temperature with foie gras and truffles, garden pea aspic, sweet almond cream*

Raviole de langoustine ouverte, fraise et chèvre frais de Mouans-Sartoux, langoustine et verveine du jardin de Francis, harmonieusement confondues  
*Dublin Bay prawns in open ravioli, strawberries and fresh goat's cheese from Mouans-Sartoux, Jardins de Francis verbena infusion*

Dos de chevreuil rôti au sautoir, purée de coing au vin rouge, sauce gibier aux épices douces  
*Pan-roasted roe deer fillet, quince and red wine puree, spiced game sauce*

Chariot de fromages affinés par notre fromager  
*Selection of cheeses from our cheese specialist*

Demi-sphère chocolat noir pur origine 72%, mousse légère chocolat et triangle à la fleur de sel  
*Dark chocolate dome 72% single origin, light chocolate mousse, fleur de sel triangle*

Crémeux citron, meringue et mousse au thym, sorbet fromage blanc  
*Lemon cream, meringue and thyme mousse, fromage blanc sorbet*

***Possibilité de changement d'un plat avec un supplément de 15€ / Option to change main course, 15€ supplement***

## D é c o u v e r t e C a n d i l l e / C a n d i l l e D i s c o v e r y 98€

Impatience  
*Appetiser*

Le foie gras, pêche et verveine harmonieusement confondus, réduction de jus d'orange, crumble café  
*Foie gras, fresh peach and verbena medley, orange juice reduction, coffee crumble*

Pavé de pagre des côtes Méditerranéennes cuit doucement, caviar d'aubergine au sel fumé et cèpes, tandoori  
*Lightly cooked Mediterranean sea bream fillet, caviar of aubergine with smoked salt and cep mushrooms, tandoori sauce*

Suprême de pigeon rôti , risotto d'épeautre du pays de Sault au melon de Cavaillon, émulsion Campari  
*Roast pigeon supreme, spelt risotto from Sault with Cavaillon melon, Campari emulsion*

Chariot de fromages affinés par notre fromager  
*Selection of cheeses from our cheese specialist*

Framboise, ganache Opalys, carpaccio de courgette mariné à la vanille, framboise fraîche et son sorbet  
*Raspberry, Valrhona Opalys white chocolate ganache, vanilla-marinated courgette carpaccio, fresh raspberries and raspberry sorbet*

*Possibilité de changement d'un plat avec un supplément de 15€ / Option to change main course, 15€ supplement*