



LA CARTE

Par Xavier BURELLE
By Xavier Burelle

Plaisirs du Palais / Pleasures for the Palate

Les poissons de roche	32€
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>	
Les asperges de Roques-Hautes	34€
Cuites meunière, mimosa d'œuf et poutargue, réduction d'une orange sanguine	
<i>Asparagus from Roques Haute</i>	
<i>Served Meunière style, chopped egg with poutargue dried fish roe, blood orange reduction</i>	
La langoustine	58€
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 verbena infusion</i>	
Le foie gras de la ferme du Puntoun	36€
Reproduction d'un citron de Menton, cœur en marmelade, meringue et croûtons de brioche à la fleur de sel	
<i>Le Puntoun farm foie gras</i>	
<i>Recreation of a Menton lemon, molten centre, meringue and brioche croutons with fleur de sel</i>	
Le pigeon	38€
Cuisson 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>	

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 cabillaud	46€
Le moelleux cuit à la plancha, le reste en brandade légèrement aillée, déclinaison de fleur de courgette, vinaigrette au piquillos <i>Cod</i> <i>Tender fillet cooked on a plancha, the rest in a 'brandade' lightly flavoured with garlic, courgette flower medley, piquillo pepper vinaigrette</i>	
Le turbot	69€
Turbot grenobloise, asperges et champignons bouton de Paris, vin cuit de Provence "Mas de Cadenet " <i>Turbot</i> <i>Turbot Grenobloise, asparagus and button mushrooms, Provençal Mas de Cadenet cooked wine</i>	

Saveurs du Terroir / *Spoils of the land*

Le lapin

58€

Déclinaison du lapin de Provence en hommage à Michel Del Burgo

Provence rabbit in tribute to the late chef Michel Del Burgo

Le veau

62€

Côte de veau rôtie au sautoir

Petits pois à la française, crème de boudin noir, jus au citron confit

Pan-roast veal chop,

French-style garden peas, cream of black pudding, lemon juice

Le ris de veau

56€

Cuit meunière, fregola sarda comme un risotto, endives croquantes et truffes melanosporum, jus perlé à l'huile d'olive

Veal sweetbreads

Lightly floured and fried, fregola sarda pasta risotto, crunchy endives 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 (sourced from local chocolate-maker Maison Duplanteur)</i>	
Le citron	16€
Crémeux citron, meringue et mousse au thym, sorbet fromage blanc	
<i>Lemon</i>	
<i>Lemon cream, meringue and thyme mousse, fromage blanc sorbet</i>	
La vanille	19€
Cheesecake à la vanille bourbon, tartare de fraise au basilic	
<i>Vanilla</i>	
<i>Bourbon vanilla cheesecake, strawberry tartare with basil</i>	
Le thé matcha	18€
Mousse au thé matcha, feuillantine au sésame noir, glace opalys et wasabi	
<i>Matcha tea</i>	
<i>Matcha tea mousse, black sesame crisp, Valrhona Opalys white chocolate and wasabi ice cream</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

Les asperges de Roques-Hautes cuites meunière, mimosa d'œuf et poutargue, réduction d'une orange sanguine

Asparagus from Roques Hautes Served Meunière style, chopped egg with poutargue dried fish roe, blood orange reduction

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

Filet de bœuf rôti aux herbes de Provence, fleur de courgette farcie à la joue de bœuf, anchoïade et caviar de la Maison Petrossian

Roast beef fillet with Provence herbs, courgette flower stuffed with beef cheek, anchovy purée and Petrossian caviar

Chariot de fromages affinés par notre fromager

Selection of cheeses from our cheese specialist

Cheesecake à la vanille bourbon, tartare de fraise au basilic

Bourbon vanilla cheesecake, strawberry tartare with basil

Crèmeux citron, meringue et mousse au thym, sorbet fromage blanc

Lemon cream, meringue and thyme mousse, fromage blanc sorbet

Découverte Candille / *Candille Discovery* 98€

Impatience

Appetiser

Le foie gras de la ferme du Puntoun, reproduction d'un citron de Menton, cœur coulant, meringue et croûtons de brioche

Le Puntoun farm foie gras, recreation of a Menton lemon, molten centre, meringue and brioche croutons

Cabillaud, le moelleux cuit à la plancha, le reste en brandade légèrement ailée, déclinaison de fleur de courgette, vinaigrette au piquillos

Centre-cut fillet cooked à la plancha, the rest in a 'brandade' lightly flavoured with garlic, courgette flower medley, piquillo pepper vinaigrette

Paleron de veau cuit 17 heures, petits pois à la française, jus d'une blanquette, boudin noir au citron confit

Veal shoulder slow-cooked for 17 hours, French garden peas, blanquette jus, French black pudding with lemon confit

Chariot de fromages affinés par notre fromager

Selection of cheeses from our cheese specialist

Le chocolat

Déclinaison autour du chocolat de la Maison Duplanteur

Everything chocolate (sourced from local chocolate-maker Maison Duplanteur)