

PREMIER PAS

Damier d'asperges blanches de Pays aux morilles, pétales d'un Pecorino affiné, une Hollandaise à l'ail des ours au siphon, pousses d'affila	24
<i>The white asparagus "Queen Gambit", served with morel mushroom, matured pecorino shreds, shouts of affila cress</i>	
Focaccia au romarin "Pan con tomate", légumes grillés et brousse de brebis aux herbes, chips d'ail	19
<i>"Pan con tomate" rosemary foccacia, grilled vegetables, soft sheep's cheese, garlic crisps</i>	
Vichyssoise d'asperges vertes, oeuf fermier parfait, émulsion crémeuse à la truffe et tuile craquante aux avelines	25
<i>Green asparagus vichyssoise, perfect egg, creamy truffle emulsion, hazelnut crispy tuile</i>	
Poulpe et vitelottes dans une salade aux poivrons gouttes, tomates cerises confites et fenouil cru, le tout arrosé d'une sauce chimichuri, quelques pousses de salicornes	26
<i>Octopus and vitelotte potato served in a salad of sweet red pepper drops, candied cherry tomatoes, raw fennel with a chimichuri sauce</i>	
Couteaux gratinés dans un beurre d'oursin, mesclun Niçois à l'huile citronnée	21
<i>Fish knife gratinated in a sea urchin butter, mesclun sprinkled with lemon infused oil</i>	
Ravioles de homard aux pâtes fraîches, émulsion d'homardine à l'estragon	36
<i>Lobster ravioli, lobster emulsion with tarragon</i>	
Soupe de poissons de nos côtes Méditerranéennes, croûtons et rouille safranée	22
<i>Mediterranean fish soup served with croûtons and its rouille sauce</i>	
Nougat de Foie gras aux mendiants de Provence, confiture à la rhubarbe, brioche maison	24
<i>Nougat of foie gras, with Provençal mendiants, rhubarb jam, housemade brioche</i>	

Prix nets en euros - Service compris - La maison n'accepte pas les chèques

La liste des allergènes est disponible sur demande - Merci de faire connaître aux serveurs vos allergies alimentaires
The list of allergens is available on request - Please let us know about your food allergies

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS À COMPOSER

Bouquet de crevettes roses (8 pièces) 28 <i>Shrimp bouquet</i>	Huîtres Fines de Claire N°3 6 pcs 24 <i>Fines de Claire oysters n°3</i>
Bulot (les 200 grammes) 12 <i>Whelks</i> 9 pcs 32
 12 pcs 42

PLATEAU DÉGUSTATION 49

6 huîtres - 6 crevettes roses - Bulots *6 oysters - 6 shrimp - whelks*

L'ASSIETTE DE L'ÉCAILLER 32

4 huîtres - 3 crevettes roses - Bulots *4 oysters - 3 shrimp - whelks*

COMME UN AIR D'ITALIE

Linguine "alle Vongole", tomates confites et cébettes, grémolata aux citrons confits, Katsobushi 28
Linguini "Vongole", candied tomatoes, green onion, candied lemon gremolata, Katsobuchi (bonito flakes)

Tortellini au boeuf à la crème de truffe, gratiné au parmigiano 28
Beef tortellini with a truffle cream, gratinated with parmesan

Homard en robe de Panko, polenta crémeuse aux olives Niçoises, homardine émulsionnée 48
Lobster "Panko" style, creamy polenta with Niçoise olives

Risotto Carnaroli cremeux d'artichauts, pointes d'asperges vertes, quelques morilles pôelées,
un jus de volaille corsé sarriette..... 24
Creamy carnaroli risotto of artichokes, green asparagus, pan-fried morels, in a savory poultry juice

RETOUR DU MARCHÉ

Grand Aioli de l'Amiral <i>Aioli of l'Amiral</i>	30
Loup grillé (1 ou 2pers) <i>Grilled sea bass</i>	46/pers
Sole grillée ou Meunière <i>Grilled or "meunière" sole</i>	58

Retour de pêche locale <i>Locally caught fish of the day</i>	58/pers
Loup en croûte de sel à l'anis (2pers) <i>Salt crusted sea bass</i>	58/pers

RETOUR SUR TERRE

Quasi de veau aux morilles en basse température, jus court à la sauge..... <i>Slowly cooked veal rump with morel mushroom, reduced sage juice</i>	36
Filet de boeuf français simplement grillé, beurre d'anchois aux câpres <i>Simply grilled beef filet with a caper and anchovy butter</i>	38
Souris d'agneau confite à l'ail noir, une purée aux citrons confits et jus de cuisson au Pèbre d'Aï <i>Lamb shank candied with black garlic, served with a candied lemon mashed potatoas</i>	32
Pluma de porc Ibérique marinée au Miel, sauce bigarade aux 4 épices <i>Iberian pork pluma marinated with honey in a 4 spices sauce</i>	38
Côte de boeuf sélectionnée par notre boucher, écrasé à la truffe du moment, champignons poêlés et fleur de sel fumé..... <i>Prime rib tenderloin, crushed potatoes with truffle, panfried mushroom, smoked salt flower</i>	58/pers

PROMENADE EN MER

Lotte en Osso bucco, croûte de chorizo Ibérique <i>Osso Bucco of monkfish, Iberian chorizo crust</i>	36
Camerone grillée, beurre "Café de Paris" <i>Grilled Camerone gambas, "Café de Paris" butter</i>	42
Pavé de maigre au piment d'Espelette, sauce vierge.... <i>Lean fish steak with Espelette pepper and virgin sauce</i>	34
Noix de St Jacques et caviar Oscietre, crémeux d'artichauts au beurre noisette..... <i>Scallops and Oscietre caviar, cream of artichoke with a hazelnut butter</i>	42

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes du moment <i>Seasonal vegetables</i>	9
Écrasé de pommes de terre à la truffe <i>Crushed potatoes with truffle</i>	9

Sucrine en effeuillé, cébettes et huile citronnée..... <i>Sucrine lettuce, green onion and lemon infused oil</i>	7
Frites..... <i>Fries</i>	7

Prix nets en euros - Service compris - La maison n'accepte pas les chèques

MENU 40€

Amuse bouche de l'instant présent
Amuse-bouche of the moment



Vichyssoise d'asperges vertes, émulsion crémeuse à la truffe et tuile craquante aux avelines

Green asparagus vichyssoise, perfect egg, creamy truffle emulsion, hazelnut crispy tuile



Tortellini de boeuf à la crème de truffe, gratiné au parmigiano

Beef tortellini with a truffle cream, gratinated with parmesan

OU/OR

Légumes à la vapeur façon Aioli
Steamed vegetable "aioli" style



Carpaccio d'ananas, sirop au galanga, sorbet citron vert

Pineapple carpaccio, galanga syrup, lime sorbet

MENU AMIRAL 60€

Amuse bouche de l'instant présent
Amuse-bouche of the moment



6 huîtres fines de Claire n°3
6 Fines de Claire oysters n°3

OU/OR

Soupe de poissons de nos côtes Méditerranéennes, croûtons et rouille safranée

Mediterranean fish soup served with croûtons and its rouille sauce

OU/OR

Vichyssoise d'asperges vertes, oeuf fermier parfait, émulsion crémeuse à la truffe et tuiles craquante aux avelines
Green asparagus vichyssoise, perfect egg, creamy truffle emulsion, hazelnut crispy tuile



Lotte en Osso bucco, croûte de chorizo Ibérique
Osso Bucco of monkfish, Iberian chorizo crust

OU/OR

Quasi de veau aux morilles en basse température, jus court à la sauge
Slowly cooked veal rump with morel mushroom, reduced sage juice

OU/OR

Pavé de maigre au piment d'Espelette, sauce vierge
Lean fish steak with Espelette pepper and virgin sauce



Un "Gavotin" de Chèvre fermier de Haute Provence, "Mustarda di frutta"
Goat cheese from Haute Provence, "Mustarda di frutta", rosemary grissini

OU/OR

Nougat glacé au mendiants de Provence, griottes et fruits rouges
Iced nougat, Provençal mendiants and red fruit

OU/OR

Moelleux 100% chocolat, crème glacé au yaourt
Chocolate lava cake, yogurt ice cream

MENU LE PONANT 80€

Amuse bouche de l'instant présent

Amuse-bouche of the moment



Ravioles de homard aux pâtes fraîches, émulsion d'homardine à l'estragon

Lobster ravioli, lobster emulsion with tarragon

OU/OR

Nougat de Foie gras aux mendiants de Provence, confiture à la rhubarbe, brioche maison

Nougat of foie gras, with Provençal mendiants, rhubarb jam, housemade brioche

OU/OR

L'assiette de l'écailler

A platter of 4 oysters, 3 shrimp, whelks



Homard en robe de Panko, polenta crémeuse aux olives Niçoises, homardine émulsionnée

Lobster "Panko" style, creamy polenta with Niçoise olives

OU/OR

Noix de St Jacques et caviar Oscière, crémeux d'artichauts au beurre noisette

Scallops and Oscière caviar, cream of artichoke with hazelnut butter

OU/OR

Filet de boeuf français simplement grillé, beurre d'anchois aux câpres

Simply grilled beef filet with a caper and anchovy butter

OU/OR

Retour de pêche locale (selon arrivage)

Locally caught fish of the day



Soufflé Grand Marnier, flambé à table

Grand Marnier soufflé

OU/OR

Soufflé au citron bio, zestes d'un citron combawa

Organic lemon soufflé

OU/OR

La suggestion du moment au gré de la saison

Dessert of the moment

Prix nets en euros - Service compris - La maison n'accepte pas les chèques

DOUCEURS SUBTILES ET DÉLICATES

Un "Gravotin" de Chèvre fermier de Haute-Provence, "Mustarda di frutta", gressin au romarin 12
Goat cheese from Haute Provence, "Mustarda di frutta", rosemary grissini

À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

Soufflez-nous vos envies

Soufflé Grand Marnier, flambé à table <i>Grand Marnier soufflé</i>	19
Soufflé au citron bio, zestes d'un citron combawa <i>Organic lemon soufflé</i>	16
La suggestion du moment au gré de la saison <i>Dessert of the moment</i>	16
Tiramisu aux fraises, biscuit imbibé au Sheridan, graines de café torréfiées <i>Strawberry tiramisu, soaked in Sheridan, roasted coffee beans</i>	14
Pavlova à la rhubarbe, vanille gousse et sirop d'Érable <i>Rhubarb pavlova, vanilla pod and maple syrup</i>	12
Entremet passion chocolat <i>Passion fruit and chocolate dessert</i>	14
Cheese cake aux fruits rouges infusés à la verveine, biscuit pistache <i>Red fruit cheese cake, infused with verbena, pistachio cookie</i>	14
Carpaccio d'ananas, sirop au galanga, sorbet citron vert <i>Pineapple carpaccio, galanga syrup, lime sorbet</i>	12
Nougat glacé au mendiants de Provence, griotte et fruits rouges <i>Iced nougat, Provençal mendiants and red fruit</i>	14
Moelleux 100% chocolat <i>Chocolat lava cake, yogurt ice cream</i>	12
Colonel Vodka Lemon and vodka sorbet	16
Poire Williamine "Williamine" pear sorbet	16
Assortiment gourmand <i>Selection of delicacies</i>	12
Glaces et sorbets1 boule 4€/ 2 boules 7€/3 boules 10€ <i>Ice Cream and/or sorbet</i>	

Prix nets en euros - Service compris - La maison n'accepte pas les chèques