

PREMIER PAS

Saumon en gravlax, un zeste d'agrumes et poivre Timut au moulin, oeufs de saumon, Pickles de radis noir au vinaigre de Calamansi	26
<i>Gravlax Salmon server with citrus zest, Timut pepper, Salmon eggs, horseradish pickles in Calamansi vinegar</i>	
Focaccia romarin "Pan con tomate" aux légumes grillés, Brousse de brebis aux herbes fraîches, Oignons frits	20
<i>"Pan con tomate" rosemary foccacia, grilled vegetables, soft sheep's cheese and fried onions</i>	
Carpaccio d'artichauts violets et Pecorino Sarde, roquette à l'huile d'olive citronnée, Anchois et Câpres à queues	22
<i>Carpaccio of purple Artichoke and Sardinian pecorino served with arugula, Anchovies and Capers</i>	
Crèmeux de Topinambour, oeuf fermier parfait, émulsion à la truffe noire	24
<i>Cream of Jerusalem artichoke, perfect egg with a black truffle emulsion</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>	
Pressé de foie gras au Porto blanc, chutney de figes, brioche maison	24
<i>Pressed foie gras in white port, fig chutney, homemade 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 nous faire connaître 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 "La rose de Malaisie" (8 pièces) 28 <i>Shrimp bouquet</i>	Huîtres Fines de Claire N°3 6 pcs 24 <i>Fines de Claire oysters n°3</i>
Bulots (200 grammes) 12 <i>Whelks</i> 9 pcs 32
 12 pcs 42

L'ASSIETTE DE L'ÉCAILLER 35 4 huîtres - 3 crevettes - Bulots <i>4 oysters - 3 shrimps - whelks</i>

PLATEAU DÉGUSTATION 50 6 huîtres - 6 crevettes - Bulots <i>6 oysters - 6 shrimps - whelks</i>
--

COMME UN AIR D'ITALIE

Linguine "Vongole" aux tomates séchées, cébettes et citrons confits, pétales de Katsobushi 28 <i>Linguini "Vongole" with sun-dried tomatoes, spring onions, candied lemon and Katsobushi bonito flakes</i>

Tortellini au boeuf à la crème de truffe, gratinés au parmigiano 28 <i>Beef tortellini with a truffle cream, gratinated with parmesan</i>
--

Risotto Carnaroli crémeux aux éclats de nougat et Saint-Jacques nacrées, Stracciatella à la cuillère..... 38 <i>Carnaroli creamy risotto, shreds of nougat, scallops, straciatella</i>

Linguini à la truffe 28 <i>Linguini with truffle</i>

RETOUR DU MARCHÉ

Grand Aïoli de l'Amiral <i>Aioli of l'Amiral</i>	30	Retour de pêche (selon arrivage) <i>Freshly caught fish of the day</i>	60/pers
Loup grillé "Tamaris"(1 ou 2pers) <i>Grilled sea bass</i>	48/pers	Loup en croûte de sel à l'anis (2pers) <i>Salt crusted sea bass</i>	60/pers
Sole grillée ou Meunière <i>Grilled or "meunière" sole</i>	62		

RETOUR SUR TERRE

Quasi de veau en basse température, jus court aux Girolles <i>Slowly cooked Veal rump in a Girolle mushroom juice</i>	36
Filet de boeuf Français simplement grillé, beurre "Café de Paris" <i>Simply grilled beef filet with "Café de Paris" butter</i>	38
Souris d'agneau confite à l'ail noir, une purée aux citrons confits et jus de cuisson à la Sarriette <i>Lamb shank candied with black garlic, served with a candied lemon mashed potatoes, in a savory juice</i>	32
Pigeon fermier au foie gras, quintessence des suc à la réglisse <i>Farm pigeon with foie gras, licorice sauce</i>	38
Côte de boeuf sélectionnée par notre boucher, un parfum de Garrigue, écrasé à la Truffe d'été, champignons du moment poêlés, fleur de sel fumée <i>Prime rib tenderloin, crushed potatoes with truffle, pan-fried mushroom, smoked salt flower</i>	60/pers

PROMENADE EN MER

Osso bucco de Lotte en croûte de chorizo Ibérique <i>Osso Bucco of Monkfish, Iberian chorizo crust</i>	36
Filet de loup snacké, piment d'Espelette, sauce vierge <i>Lightly seared sea bass filet, Espelette pepper, virgin sauce</i>	30
Camerone grillée au beurre d'Oursin <i>Grilled Camerone gambas, sea urchin butter</i>	42
Noix de St Jacques et pointes de Caviar Oscietre, crémeux d'artichaut au beurre noisette <i>Scallops and Oscietre caviar, cream of artichoke with a hazelnut butter</i>	42
Tataki de Thon aux deux sésames, wok de légumes à l'huile de cacahuètes <i>Tuna tataki with sesame seeds, vegetable wok, peanut oil</i>	36
Risotto de fregola sarda au Homard, sauce homardine <i>Risotto of "Fregola" pasta with Lobster</i>	48

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

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

(Extra side dishes)

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



Crèmeux de topinambours, émulsion à la truffe
Cream of Jerusalem artichoke with a black truffle emulsion



Tortellini au 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 Aïoli
Steamed vegetable "aioli" style



Carpaccio d'ananas, sirop au galanga, sorbet citron vert
Pineapple carpaccio, galanga syrup, lime sorbet

La liste des allergènes est disponible sur demande - Merci de nous faire connaître vos allergies alimentaires

The list of allergens is available on request - Please let us know about your food allergies

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

Crèmeux de Topinambour, oeuf fermier parfait, émulsion à la truffe noire
Cream of Jerusalem artichoke, perfect egg with a black truffle emulsion

OU/OR

Focaccia au romarin "Pan con tomate", légumes grillés et Brousse de Brebis aux herbes fraîches, oignons frits
"Pan con tomate" rosemary foccacia, grilled vegetables and soft sheep's cheese, Fried onions



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

OU/OR

Quasi de veau en basse température, jus court aux Girolles
Slowly cooked Veal rump in a Girolle mushroom juice

OU/OR

Filet de Loup snacké, piment d'Espelette, sauce vierge
Lightly seared Sea bass filet, Espelette pepper, virgin sauce



Fromage de Chèvre fermier de Provence, mélange gourmand et fruits à coques, gressins au romarin
Goat cheese from Provence served with a mix of lettuce, nuts and rosemary grissini

OU/OR

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

OU/OR

Moelleux 100% chocolat, crème glacée 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

Pressé de foie gras au Porto blanc, chutney de figues, brioche maison

Pressed foie gras in white port, fig chutney, homemade brioche

OU/OR

L'assiette de l'écailler

A platter of 4 oysters, 3 shrimps, whelks



Risotto de frévola sarda au Homard, sauce homardine

Risotto of "fregola" pasta with lobster

OU/OR

Noix de St Jacques et pointes de Caviar Oscietre, crémeux d'artichauts au beurre noisette

Scallops and Oscietre caviar, cream of artichoke with hazelnut butter

OU/OR

Filet de boeuf Français simplement grillé, beurre "Café de Paris"

Simply grilled beef filet with "Café de Paris" butter

OU/OR

Retour de pêche (selon arrivage)

Freshly caught fish of the day



Soufflé Grand Marnier

Grand Marnier soufflé

OU/OR

Soufflé à la vanille gousse de Madagascar

Vanilla soufflé with custard cream

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

Fromage de Chèvre fermier de Provence, mélange gourmand et fruits à coques, gressins au romarin 12
Goat cheese Provence served with a mix of lettuce, nuts and rosemary grissini

À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

Soufflez-nous vos envies

Soufflé Grand Marnier 19
Grand Marnier soufflé

Soufflé à la vanille gousse de Madagascar, crème anglaise 17
vanilla soufflé with custard cream

La suggestion du moment au gré de la saison 16
Dessert of the moment

Crème Catalane à la vanille de Madagascar caramélisée au sucre Vergeoise..... 12
Catalan cream with a touch of vanilla of Madagascar, caramelized in brown sugar

Baba "Maison" imbibé au Rhum ambré, Diplomate vanillée 14
Housemade rum baba

Entremet chocolat, praliné noisette 14
Chocolate dessert, Hazelnut praline

Carpaccio d'Ananas, sirop au galanga, sorbet citron vert 12
Pineapple carpaccio, galanga syrup, lime sorbet

Nougat glacé aux mendiants de Provence, griottes et fruits rouges 14
Iced nougat, Provençal mendiants and red fruit

Moelleux 100 % chocolat, crème glacée au yaourt 12
Chocolate lava cake, yogurt ice cream

Colonel vodka / Poire Williamine 16
Lemon and vodka sorbet / "Williamine" pear sorbet

Dame blanche / Chocolat ou Café liégeois 14
White lady (ice cream, whipped cream and molten chocolate) / Chocolate or Coffee liegeois

Café gourmand (+2€ si/if Capuccino, Double) 14
Gourmet coffee

Glaces et Sorbets1 boule 4€/ 2 boules 7€/3 boules 10€
Ice Cream and Sorbet

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