

CARNET DE VOYAGE

carnet de voyage

Pressé de Foie gras de Canard, brioche aux cranberries Maison et déclinaison de Coings.....	23
<i>Pressed duck foie gras served with a quince jelly and a cranberry brioche</i>	
Côte de bœuf "USA Black Angus" pour 2 personnes.....	49/pers.
<i>"Black Angus" prime rib steak for 2 persons</i>	
Lotte rôtie aux chanterelles, purée de panais et bisque de crustacés.....	36
<i>Roasted Monkfish with chanterelle, mashed parsnip floating on a shellfish bisque</i>	
Crèmeux de topinambour, œuf fermier parfait, émulsion à la truffe noire.....	24
<i>Cream of Jerusalem artichoke, perfect egg with a black truffle emulsion</i>	

PREMIERS PAS

premiers pas

Soupe de poissons du Golfe de Saint-Tropez	21
<i>Rock fish soup</i>	
Raviole Homard, émulsion de carapaces.....x3 / x5	25/36
<i>Lobster ravioli</i>	
Raviole de Saint-Jacques truffées dans son écume..... x3 / x5	25/36
<i>Scallops ravioli</i>	
Carpaccio de Saint Jacques, caviar Baïeri d'Aquitaine, mousseline de panais et fleur de sel au caviar	32
<i>Scallops carpaccio with Baïeri caviar, served with a parsnip mousseline sprinkled with caviar induced salt flower</i>	
Poêlée de champignons de l'arrière-pays au beurre d'ail, escargots "petits gris" et noisette torréfiées	28
<i>Petits gris" escargots with sautéed local mushrooms bathed in garlic butter and roasted hazelnuts</i>	

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS À COMPOSER

coquillages et crustacés à composer

Bouquet de crevettes label rouge	21	Huitre spécial d'Isigny N°3.....	6 pcs	19
<i>Shrimp bouquet</i>		"Spécial d'Isigny" oysters N°3.....	9 pcs	26
Bulots (les 200 grammes).....	10	12 pcs	35
<i>Whelks</i>				

PLATEAU DÉGUSTATION 45

9 huîtres special d'Isigny N°3 - Bulots - Bouquet de crevettes Label rouge

"Spécial d'Isigny" oysters N°3 (9 pieces) - Whelks - Shrimp bouquet

Caviar Baïeri Aquitaine France 10gr en supplément

25

L'ASSIETTE DE L'ÉCAILLER 23

4 huîtres - 3 crevettes label rouge - Bulots

4 oysters - 3 Shrimps - Bulots

COMME UN AIR D'ITALIE

comme un air d'italie

Tortellini à la crème de truffe, gratiné au vieux parmesan

26

Tortellini with a truffle cream, gratinated with matured parmesan shreds

Gnocchetti et homard en fricassé, émulsion de carapaces

45

Fricassée of gnocchetti and Lobster served in its shell juice

Saint-Jacques et chorizo Ibérique, risotto carnaroli au mascarpone et vieux parmesan

32

Scallops and chorizo iberico with a carnaroli risotto of mascarpone and matured parmesan

RETOUR DU MARCHÉ

retour du marché

Grand Aioli de l'Amiral.....	30	Sole grillée ou Meunière	49/ pers
<i>Our very own Aioli</i>		<i>Grilled or meunière sole</i>	
Loup Grillé (1 ou 2 pers).....	41/ pers	Retour de Pêche locale	49/ pers
<i>Grilled sea bass</i>		<i>Locally caught fish of the day</i>	
Loup en croûte de sel (2 pers).....	49/ pers		
<i>Salt crusted sea bass</i>			

PROMENADE EN MER

promenade en mer

Noix de Saint Jacques juste poêlées, endives braisées et jus brun à la truffe.	32
<i>Simply paned Scallops, braised endives, served in a truffle brown sauce</i>	
Filet de Saint Pierre rôti à l'unilatérale, fleur de sel au caviar.....	36
<i>John Dory fish filet roasted with caviar induced salt flower</i>	
Dos de Bar façon Rossini	45
<i>Filet of sea bass, "Rossini" style</i>	

ENTRE CIEL ET TERRE

entre ciel et terre

Filet de Bœuf grillé "Black Angus" , fond de braisage déglacé au Porto et moelle rôtie.....	38
<i>Grilled Black Angus beef filet with a brown juice deglazed with Porto and roasted marrow</i>	
Pigeon fermier au foie gras, quintessence des sucs, légumes anciens et poêlée de champignons du moment.....	34
<i>Farm pigeon with foie gras, skillet of heirloom vegetables and seasonal mushrooms</i>	
Ris de veau au sautoir, des salsifis et châtaignes étuvées, vrai jus truffé.....	36
<i>Calf sweetbread served with salisify and chestnuts in a truffle juice</i>	

ACCOMPAGNEMENTS

Ecrasé de pomme de terre à la truffe - <i>Crushed potatoes with truffle</i>	8
Champignons du moment en persillade - <i>Simply pan-fried seasonal mushrooms</i>	8

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

MENU REGATE 36€

menu regate

Velouté de potiron, châtaignes concassées et lard paysan crispy
Pumpkin velouté served with crushed chestnuts and crispy bacon



Tortellini à la crème de truffe, gratiné au vieux parmesan
Tortellini with a truffle cream, gratinated with matured parmesan shreds

Légumes à la vapeur façon Aioli
Steamed seasonal vegetable, Aioli style



Carpaccio d'ananas, sirop à la badiane, sorbet citron
Pineapple carpaccio with a star anise coulis and a lemon sorbet

MENU HOMARD 78€

menu homard

Amuse-bouche de l'instant présent *The Chef's amuse bouche*



Ravioles de Homard *Lobster ravioli*



Gnocchetti et homard en fricassé, émulsion de carapaces
Fricassée of gnocchetti and Lobster served in its shell juice



Soufflé au Citron *Lemon soufflé*

Soufflé au Grand Marnier *Grand Marnier soufflé*

Soufflé Praliné Noisettes *Praline and hazelnut soufflé*

Demoiselle tatin à la poire Conférence, poivre Timut et sa crème fraîche
Our chef's twist on the famed "tarte tatin", with Timut pepper served with a crème fraîche

MENU AMIRAL 58€

menu amiral

Amuse-bouche de l'instant présent *The Chef's amuse bouche*



Huîtres x6

6 oysters

Crèmeux de topinambour, œuf fermier parfait, émulsion à la truffe

Cream of Jerusalem artichoke, perfect egg with a black truffle emulsion



Filet de Saint Pierre rôti à l'unilatérale, fleur de sel au caviar

John Dory fish filet roasted with caviar induced salt flower

Pigeon fermier au foie gras, quintessence des sucs,

légumes anciens et poêlée de champignons du moment

Farm pigeon with foie gras, skillet of heirloom vegetables and seasonal mushrooms



Fromage de brebis frais du Haut Var, mostarda di frutta et gressins au romarin

Local fresh sheep cheese served with mostarda di frutta and rosemary grissini bread sticks

L'Opéra classique, caramel laitier à la fleur de sel

Classic "Opéra" with a "fleur de sel" caramel

Baba au Marc de Provence

"Marc de Provence" baba

**« DOUCEURS SUBTILES ET DÉLICATES ...
POUR FINIR LE VOYAGE IMAGINAIRE LE TEMPS D'UN REPAS... »**

douceurs subtiles et delicatess

Fromage de brebis frais du Haut Var, mostarda di frutta et gressins au romarin..... 10
Local fresh sheep cheese served with mostarda di frutta and rosemary grissini bread sticks

A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS

Soufflé au Grand Marnier <i>Grand Marnier soufflé</i>	18
Soufflé au Citron <i>Lemon soufflé</i>	16
Soufflé Praliné Noisette <i>Praline and hazelnut soufflé</i>	16
Demoiselle tatin à la poire Conférence, poivre Timut et sa crème fraîche.....	16
<i>Our chef's twist on the famed "tarte tatin", with Timut pepper served with a crème fraîche</i>	

Baba au Marc de Provence..... 13
"Marc de Provence" baba

Perles du Japon coco passion façon "riz au lait" 13
Coconut and passion fruit pearls of Japan, rice pudding style

Nougat glacé aux mendiants de Provence..... 13
Iced nougat

Moelleux 100% chocolat, crème glacée au caramel au beurre sale 13
Chocolate fondant served with salted butter caramel sorbet

L'Opéra classique, caramel laitier à la fleur de sel..... 13
Classic "Opéra" with a "fleur de sel" caramel

Citron Vodka *Lemon vodka sorbet*..... 13

Poire Williamine "Williamine" pear sorbet 13

Assiette de glaces/sorbets - *Selection of ice creams and sorbets* 10

Le café pour gourmet de L'Amiral avec expresso 13

Coffee served with delicacies..... avec café crème 15