



PLAT DU JOUR

20€

Special of the day

FORMULE DU DÉJEUNER

(PLAT + DESSERT)

25€

Lunch Menu (Main Course + Dessert)

*Du Lundi au Vendredi - Uniquement Le Midi
(hors jours fériés)*

AU CENTRE DE LA TABLE

To Share or not

Bonbons de Thon Croustillants 26 €

Crème Ciboulette Yuzu (Supplément Caviar + 16€)

Crispy Tuna Bites - Yuzu Chive Cream (Caviar supplement +€16)

Carpaccio de Boeuf Wagyu 26 €

Soja - Truffes - Yuzu - Pecorino Sardo - Herbes fraîches

Wagyu Beef Carpaccio - Soy, Truffle, Yuzu, Sardinian Pecorino, Fresh Herbs

Pizzetta “Cacio e Pepe” 28 €

Parmesan - Scamorza - Poivre noir (Supplément Truffes Fraîches + 8€)

“Cacio e Pepe” Pizzetta - Parmesan, Scamorza, Black Pepper (Fresh Truffle Supplement +€8)

PREMIERS INSTANTS

First Impressions

Poulpe en Pétales Sautés et Calamars Frits 24 €

Chorizo Ibérique en Textures - Haricots verts

Petal-Cut Sautéed Octopus & Fried Calamari - Iberian Chorizo in Textures, Green Beans

Crevettes Et Crabes (Supplément Caviar + 16€) 22 €

Chaud Froid - Royale de Crabe - Nuage de Lard Fumé - Fumé d'oeuf coulant

Crevettes Crispy comme une mouillette

Shrimp & Crab (Caviar Supplement +€16) - Hot & Cold · Crab Royale · Smoked Bacon Foam · Runny

Egg Smoke, Crispy Shrimp Soldiers

Crudo de Loup de Méditerranée 24 €

Framboises - Stracciatella - Amandes - Petit Pois - Ponzu - Jeunes Pouces

Mediterranean Sea Bass Crudo

Raspberries · Stracciatella · Almonds · Green Peas · Ponzu · Baby Greens

Carpaccio de Céleri et Girolles (Supplément Truffes Fraîches + 8€) 24 €

Confit et Braisé - Travaillé comme une fleur - Salsa Verde - Xérès - Moutarde Ancienne

Noisettes Torréfiées

Celery & Chanterelle Carpaccio (Fresh Truffle Supplement +€8)

Confit & Braised · Crafted Like a Flower · Salsa Verde · Sherry · Wholegrain Mustard · Toasted Hazelnuts

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

ESSENCES TERRE & MER

ESSENCES OF LAND & SEA

Volaille

30 €

A la Truffe Mélanosporum en Robe de Choux - Pomme Purée - Jus de Poulet Rôti “ Mélano Marsala ”

Poultry with Melanosporum Truffle in a Savoy Cabbage Wrap - Mashed Potato ·

Roasted Chicken Jus · “Mélano Marsala”

Agneau Confit et Croustillant

36 €

Herbacé & Citronné - Aubergines Braisées en vapeur douce - Jus Decourt Xérès et Jalâpenös

Confit & Crispy Lamb - Herbaceous & Citrusy · Slow-Steam Braised Eggplant · Sherry & Jalapeño Jus

Filet de Boeuf Argentin

48 €

Au poivre Sancho & Flambé Saké - Pommes Dauphine Maison à L'estragon

Chiffonnade d'oignons Frits

Argentinian Beef Tenderloin

Sansho Pepper & Sake-Flambéed · Homemade Tarragon Pommes Dauphine · Crispy Onion Chiffonade

Filet de Loup De Méditerranée

30 €

Braisé au Yakiniku - Pouces d'épinards et Girolles Sautées - Palourdes au Prosecco

émulsion de Miso Blanc au Citron Bio

Mediterranean Sea Bass Fillet

Yakiniku-Braised · Baby Spinach & Sautéed Chanterelles · Prosecco Clams · Organic Lemon & White Miso Emulsion

Cœur de saumon

36 €

Aux 7 Graines - Infusion Curcuma Gingembre - Légumes Verts en Textures Fumés

Salmon heart - Seven Seeds · Turmeric & Ginger Infusion · Smoked Green Vegetables in Textures

Gambas Sauvage

46 €

Vapeur douce et rôti Citronnelle & Romarin - Double Sauce - Champagne & Sésame Noir

Ravioles Lingots Maison

Wild Prawns

Slow-Steam Cooked & Roasted · Lemongrass & Rosemary · Double Sauce · Champagne & Black Sesame ·

Homemade “Lingot” Ravioli

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

PIÈCES D'EXCEPTION

Signature Cuts · To Share

À PARTAGER

Epaule D'agneau de Sisteron

Confit 18 heures aux épices Zaatar et Ail rose - Olives Riviera - Yaourt Grec Herbacé - Pains Pita
Sisteron Lamb Shoulder - 18-Hour Confit · Zaatar & Pink Garlic · Riviera Olives ·

68 € / pers

Herbed Greek Yogurt · Pita Bread

Tomahawk Angus

68 € / pers

Braisé au Yakiniku - Jus court aux 7 poivres - Légumes verts & Pomme purée
Angus Tomahawk Steak

Yakiniku-Braised · Seven-Pepper Jus · Green Vegetables & Mashed Potato

POISSONS ENTIERS

Whole Fish

Daurade de Méditerranée

48 €

Grillée aux parfums de la Garrigue - Légumes verts & Riz Pilaf - Miso Blanc au Citron Bio
Grilled Mediterranean Sea Bream

Garrigue Herbs · Green Vegetables & Pilaf Rice · Organic Lemon & White Miso

Sole Meunière Originale

66 €

Légumes Verts - Pomme purée

Classic Sole Meunière - Green Vegetables · Mashed Potato

Turbot

14 € / 100g

Grillé & Rôti à l'ail noir confit et amandes - Légumes verts & Riz Pilaf - Sauce Champagne

Grilled & Roasted Turbot

Confit Black Garlic & Almonds · Green Vegetables & Pilaf Rice · Champagne Sauce

Suppléments Garnitures

Sucrine

Side Dishes

7€

Sucrine Lettuce

Frites Fraîches / Riz Pilaf

8€

Fresh fries / Pilaf Rice

Pomme Purée Maison / Légumes Vert

9€

Homemade Mashed Potatoes / Green Vegetables

Frites Fraîches à La Truffe & Pecorino Sardo

15 €

Fresh Fries with Summer Truffle & Sardinian Pecorino

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

MENU

L'ESSENTIEL 64 €

Crevettes & Crabe

Shrimp & crab

ou

or

Carpaccio de Céleri & Girolles

Celery & Chanterelle Carpaccio

Filet de Loup de Méditerranée

Mediterranean Sea Bass Fillet

ou

or

Volaille à la Truffe

Truffle Poultry

Fruits Rouges

Red Berries

ou

or

Créatif

Chef's Creation

SIGNATURE 84 €

Crudo de Loup de Méditerranée

Mediterranean Sea Bass Crudo

ou

or

Poulpe en Pétales Sautés et Calamars frits

Sautéed Octopus Petals & Fried Calamari

Filet de Boeuf Argentin

Argentinian Beef Tenderloin

ou

or

Gambas Sauvage

Wild Prawns

Chocolat

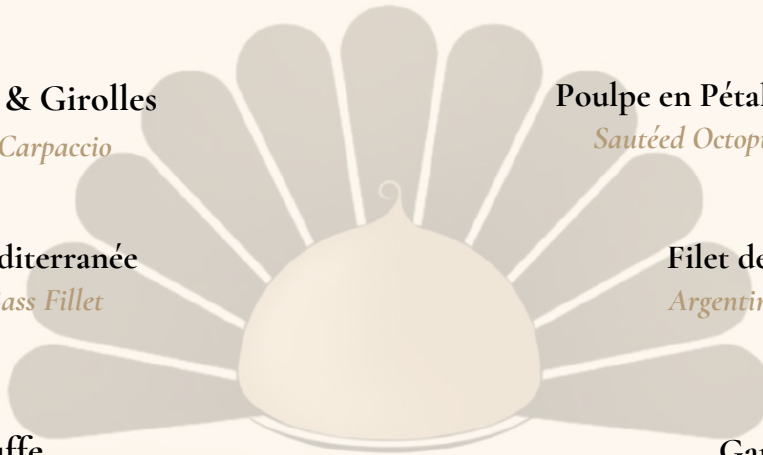
Chocolate

ou

or

Tiramisu Traditionnel

Traditional Tiramisu



INSTANTS DOUCEURS

SWEET MOMENTS

(à commander en début de repas)
Le Soufflé de L'Amiral
Flambé en salle

L'original Grand Marnier
The Original Grand Marnier 18 €

Le Créatif
Chef's Creation

Sésame Noir - Mangue & Maracuja fraîches - Vanille fumée
Black Sesame · Fresh Mango & Passion Fruit · Smoked Vanilla 14 €

Chocolat
Chocolate

Cacao 72% - Tartelette Miroir - Mousse Chocolat - Kadaif Croustillant
Cabosse en 3 Textures - Caramel Tonka
*72% Cocoa · Mirror Tartlet · Chocolate Mousse · Crispy Kadaif ·
Cacao Pod in Three Textures · Tonka Caramel* 15 €

Fruits Rouges
Red Berries

Chocolat Blanc - Citron Vert - Feuilletage Croustillant
Gastrique Chambord
White Chocolate · Lime · Crispy Puff Pastry · Chambord Gastrique 14 €

Tiramisu Traditionnel
Traditional Tiramisu
Exécuté en salle

Mascarpone & Amaretto, Biscuits Cuillères
Mascarpone & Amaretto · Ladyfingers 16 €

COUPES GLACÉES

Ice cream

Dame Blanche
Dame Blanche

14 €

Poire Williamine
Williamine Pear 16 €

Chocolat / Café Liégeois
Chocolate / Coffee Liégeois

14 €

Colonel
Colonel Coupe 16 €

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