



Carte imaginée par Pierre Gagnaire

Jérôme Roy, chef de cuisine.

Eau de tomate au basilic, burrata citronnée ; bouquetière de légumes verts et fenouils croquants au curcuma.	36
Carpaccio de daurade <i>Mouhamara</i> .	39
Gelée d'olive noire Taggiasche et fondue de rhubarbe, pétales de cabillaud et lichettes de thon rouge au piment.	39
Huîtres de Sète servies nature, encornets poêlés, riz koshihikari, prunes au sel et cubes de lait de soja.	36
Œuf Pourpre de Roche : poireaux croustillants, courgette violon, haricots verts et mange-tout; sauce mousseline.	36
Cannelloni d'aubergine aux escargots petits gris, velouté d'épinard relevé d'ail doux.	36
Vapeurs de langoustines enrobées d'un voile de seiche ; bouillon <i>Hanoi</i> .	45

LES ENTREES



Panier de légumes vapeur accompagné de deux assaisonnements.	33
Bouillon zezette: gnocchi de roquette, de tomate, de maïs.	33
Fleurs de courgette et truffe blanche d'été.	45
Artichauts poivrades façon barigoule.	33
Pomme de terre <i>Sezz</i> .	26

VEGETAL

Cœur de filet de bœuf charolais poêlé au poivre noir de Sarawak ; paillasson de pomme de terre aux fines herbes. Choux <i>Séoul</i> et navets fanes braisés.	56
Foie gras de canard au muscat corse enrobé de fiocco ; chutney de fruits d'été. <i>Croustillant</i> de champignons de Paris, brioche toastée.	52
Noisettes d'agneau du Quercy <i>Terre de Sienne</i> , socca niçoise, humus ; trois petits farcis provençaux.	48
Suprême de volaille jaune des Landes enrobé d'un pesto d'herbes. Fondue de pousses de salade liée d'une crème au gorgonzola.	39

Milanaise de veau fermier du Limousin ; citron confit, câpres au sel et roquette agrémentés de moutarde de Crémone. Timbale de cocos frais aux girolles.	43
--	----

LA TERRE

Choix de fromages de la région accompagnés de condiments.	27
---	----

FROMAGES



Choix de tarte :	19
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fruits rouges (selon le marché) ▪ Pêche au romarin ▪ Chocolat amer ▪ Citron ▪ Abricot ▪ Clafoutis 	
Sainte-Victoire	23
Soupe glacée de cerises noires, poêlée de griottes au sucre muscovado. Calisson comme à Aix-en-Provence.	
Twist	24
Granité champagne à l'angostura, jus de fraise à la coriandre fraîche. Galette d'abricots à l'amande amère.	
L'enfer	23
Tomates, poivrons rouges et fraises des bois au safran, olives noires de Nyons. Crème glacée au sirop de coquelicot.	
Colette	23
Compote de pêches à la verveine ; fines lamelles de pastèque, de melon à la lavande ; parfait glacé croustillant au limoncello.	
Tradition	41
Petite génoise cuite au moment, caramélisée, crème vanillée au vieux marc de Provence; velouté de cassis. Gelée de groseille, yaourt de brebis au miel. (Pour deux personnes).	
Le Mojito	25
Sorbet citron vert, feuilles et granité à la menthe fraîche, sirop au cachaça ; cubes de concombre au kirsch, râpée de pomme verte ; mousse blanche.	
Les Sorbets : Fraise/poivre noir – Chocolat – Fruits rouges – Citron /basilic Vieux marc de Provence.	19
Les Glaces : Vanille – Café – Stracciatella – Tutti frutti – amande amère – Caramel/beurre salé.	19

LES DESSERTS