

CARTE DU DINER

Cette carte a été pensée par le chef Simon Pinault
These dishes have been thought by chef Simon Pinault

ENTRÉE – STARTER

Tartelette aux légumes d'été, condiment mangue, harissa douce, crème glacée fenouil <i>Summer vegetable tartlet with mango condiment, mild harissa, fennel ice cream</i>	26
Anchois à la flamme, caviar d'aubergine aux olives taggiasche, graines de moutarde au soja <i>Flame-seared anchovies, eggplant caviar with Taggiasca olives, soy-marinated mustard seeds</i>	28
Ravioles tièdes de crevettes du large et saucisse piquante de Calabre, bisque de têtes et amandes fraîches <i>Warm ravioli with deep-sea shrimp and spicy Calabrian sausage, shrimp head bisque and fresh almonds</i>	28
Sériole de Méditerranée à cru, pêche de vigne, vinaigre de sakura et fraîcheur d'aloë vera <i>Mediterranean yellowtail, vineyard peach, sakura vinegar, and fresh aloe vera</i>	30
Soupe traditionnelle de poissons de roche, rouille et croutons à l'ail <i>Traditional rockfish soup, rouille and garlic croutons</i>	34
Thon rouge à cru, tomate marinée au shiso rouge, mousse légère de burrata <i>Raw bluefin tuna, tomato marinated with red shiso, light burrata mousse</i>	38

PLAT — MAIN

Risotto crémeux de petit épeautre, artichauts et noisettes du Piémont torréfiées	38
<i>Creamy small spelt risotto, artichokes and toasted Piedmont hazelnuts</i>	
Volaille du Gers rôtie à la sauge, girolles et maïs brulé, sauce poulette parfumée au miso	48
<i>Roasted Gers poultry with sage, chanterelles and charred corn, poulette sauce flavored with miso</i>	
Pêche du jour grillée, légumes de nos maraîchers, sauce provençale La Ponche	54
<i>Grilled catch of the day, selection of market vegetables, La Ponche Provençal sauce</i>	
Rouget brûlé à la flamme, bouillon comme une bouillabaisse, moules et sélection de légumes de saison	60
<i>Flame-seared red mullet, bouillabaisse-style broth, mussels and seasonal vegetable selection</i>	

PLAT — MAIN

Selle d'agneau rôtie au miel de Provence, céréales anciennes, harissa et essence de poivron rouge, velours d'herbes et jus d'agneau	62
<i>Roasted saddle of lamb with Provençal honey, ancient grains, harissa and red pepper essence, herb velouté, and lamb jus</i>	
Filet de bœuf rôti, jus de viande, mouseline de pommes de terre et olives Taggiasche	64
<i>Roasted beef fillet, meat jus, potato mousseline and Taggiasche olives</i>	
Linguine au homard, bisque de têtes, tomate confite, basilic	86
<i>Linguine with lobster, bisque, confit tomato, basil</i>	

FROMAGE — CHEESE

Sélection de fromages affinés du pays du Var et salade mesclun	24
<i>Cheeses selection from our countryside and mesclun salad</i>	

DESSERT – DESSERT

Prune rouge de Provence, basilic, sorbet yaourt parfumé au geranium rosa, eau de prune <i>Provençal red plum, basil, geranium rose-infused yogurt sorbet, plum essence</i>	18
Meringue acidulée, fleurs du jardin de chez Pépé, sorbet herbacé et crème glacée vanille <i>Citrus meringue, flowers from Jardin de Pépé, basil and coriander sorbet, and vanilla ice cream</i>	20
Mousse tiède au chocolat, éclats de noisettes, crumble cacao et glace praliné <i>Warm chocolate mousse, hazelnut chips, cocoa crumble and praline ice cream</i>	22
Dessert glacé «La Ponche» <i>Iced delight «La Ponche»</i>	22