

LA VOILE

LA RÉSERVE RAMATUELLE

Nous vous proposons de vous laisser guider par le Chef
à travers un menu découverte autour des légumes
de notre potager et de nos maraîchers

Menu Dégustation

Menu servi pour l'ensemble des convives

155 €

Thon rouge frotté aux épices du voyage

Artichauts et vinaigrette herbacée

Gambero Rosso

Daurade

Volaille de Bresse & Homard

Raviole de gorgonzola aux griottes

Pré-dessert

Cerise

Menu Côté Jardin

Menu servi pour l'ensemble des convives

135 €

Concombre et feta

Tomate

Betterave

Artichauts et vinaigrette herbacée

Aubergine fumée

Pré-dessert

Fraise Burrata



Tous nos prix sont en Euros, service et Tva inclus

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf mention contraire. Veuillez nous informer de toute restriction alimentaire ou allergie.

En avant-goût

Betterave & Cerise Cuite à l'eau de mer et sakura, chutney cerise Crème d'œuf de hareng, sorbet aux herbes	39€
Thon rouge frotté aux épices du voyage Niçoise acidulée, œuf de caille mollet Olives et tomates confites	42€
Tomate Marinée à l'huile d'olive, confiture de tomate Hachar d'oignon au basilic, glace burrata	39€
Artichauts violets En barigoule, échalotes au vinaigre sakura Huile herbacée, chips de lard corse	41€
Gambero Rosso Cuites à la moutarde au miso, tartelette d'avocat brûlé Crues aux agrumes, Caviar Petrossian	64€
Poisson Bleu Sardine confite à l'huile d'olive, concassé de tomates Anchois au citron, maquereau à l'émulsion Yuzukoshō	40€



Nos classiques

Pour 2 personnes

Côte de bœuf grillée	145 €
Côte de bœuf Wagyu (Origine: Australie)	295 €
Loup de Méditerranée	145 €

La Mer

Calamar & Seiche Calamar farci à la provençale, seiche à l'encre Siphon de pomme de terre, vinaigrette poivron gingembre	48 €
Daurade Filet cuit dans une nage de légumes, courgettes violon à l'huile d'olive Ravioles de courgette et truffe noire	58 €
Lotte Rôtie à l'huile d'olive, sphère d'olive, tomate aux anchois fumés Purée en siphon, marinière de coquillage	52€
Chapon et Poulpe Cuit vapeur, extraction de fenouil monte en neige Bouillabaisse liée à la rouille, gâteau de pomme de terre safrané	54€

La Terre

Agneau de lait des Pyrénées Carré rôti, caillette, jus d'agneau au ponzu Aubergine fumée au bois de cerisier et marinée à la menthe	50 €
Ris de Veau Laqué dans son jus, agrumes, noisettes du Piémont et truffe noire australienne Ravioles de romaine glacée à la vinaigrette soja gingembre	55 €
Volaille de Bresse & Homard Filet cuit sur coffre, homard rôti Raviole de homard au mascarpone	66 €



Tous nos prix sont en Euros, service et Tva inclus

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf mention contraire. Veuillez nous informer de toute restriction alimentaire ou allergie.

Invitation gourmande

22 €

Assortiment de fromages

Fraise

Arlette caramélisée, crème de burrata
Compoté de basilic, jus de fraise épicé, sorbet fraise

Chocolat

Crèmeux chocolat Guanaja, gingembre confit,
Streusel cacao, gavotte chocolat, sorbet yuzu

Citron

Confit dans son jus, financier aux amandes
Extraction d'estragon et glace citron lait

Cerise

Sablé breton, jubilé de cerise, panna cotta vanille
Réduction de griotte, sorbet cerise

Abricot

Meringue, Amaretti amande, abricot rôti,
Emulsion balsamique, sorbet abricot

Soufflé au Tokaji (Pour 2 personnes)

49 €

Accompagné de sa pêche pochée à la framboise
Sorbet Tokaji à la pêche de vigne



Tous nos prix sont en Euros, service et Tva inclus

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf mention contraire. Veuillez nous informer de toute restriction alimentaire ou allergie.