



Le Chef Eric Canino vous invite à découvrir son univers culinaire
Au travers d'un menu inspiré de sa passion
Du terroir Méditerranéen et des produits de saison

Menu Dégustation

Menu servi pour l'ensemble des convives

225 €

Thon rouge aux épices
Artichauts et vinaigrette herbacée
Langoustine Caviar
Lotte façon Bourride
Volaille de Bresse & Homard
Pré-dessert
Citron

Menu Côté Jardin

Menu servi pour l'ensemble des convives

175 €

Betterave & Cerise
Asperges Verte
Carotte à l'eau de Mer
Morilles farcies consommé de champignons
Céleri & Pomme de terre aux olives
Pré-dessert
Fenouil



Tous nos prix sont en Euros, service et Tva inclus
Toutes nos viandes sont d'origine française, australienne ou japonaise sauf mention contraire.
Veuillez nous informer de toute restriction alimentaire ou allergie.

En avant-goût

Betterave Cuite à l'eau de mer et sakura, chutney cerise Crème d'œufs de hareng, sorbet aux herbes	51€
Asperges Verte Rôties et en tartare, œuf de poule fermenté Emulsion Kumquat	49€
Langoustine et Caviar Nacrée et en consommé Crudo au Caviar de Sologne, zeste de citron	92€
Champignon En fricassé sur tarte fine, épinards et truffe Raviole, Spaghetti de Pecorino au bouillon	66€
Thon rouge Frotté aux épices du voyage et en carpaccio Niçoise acidulée, œuf de caille mollet	59€



Nos classiques

Pour 2 personnes

Côte de bœuf Wagyu 350 €

Loup de Méditerranée 185 €

La Mer

Lotte 68 €
Maturée, millefeuille épinard et olives vertes
Jus façon bourride

Turbot & Coquillages 84 €
Cuit au naturel, concombre iodé à la menthe fraîche
Coquillages marinés, gelée à l'eau de mer

Chapon 80 €
Farci au calamar & épinard dans son jus de bouillabaisse
Poulpe pané, pommes soufflées au sel de safran

La Terre

Ris de veau & Paleron 75 €
Rotis au four, morilles farcies épinards et champignons
Asperge blanche, émulsion café

Volaille de Bresse & Homard 89 €
Suprême cuit sur coffre, homard rôti
Raviole de homard au mascarpone



Invitation gourmande

27 €

Fraises

Confites, jus perlé à l'huile de sarriette
Sorbet fraise, crème crue

Chocolat

Streusel cacao, crémeux chocolat Guanaja
Nuage grué cacao, glace téquila café

Citron

Marmelade citron, émulsion de fromage frais acidulé
Sorbet yuzu, extraction d'estragon du potager et sa madeleine pochée

Fenouil

Mariné aux agrumes, tapenade d'olive noires sucrée
Sorbet yaourt, vierge à l'orange

Soufflé au Tokaji (Pour 2 personnes)

Rhubarbe pochée, mûres confites
Sorbet Tokaji

59 €

