

TOUTE L'ÉQUIPE DU RESTAURANT MONTECRISTO, VOUS INVITE A
DECOUVRIR UNE CUISINE TOUTE EN SAVEURS ...

CHRISTOPHE BACQUIE, CHEF DES CUISINES,
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

COLLECTION HIVER 2010

- Asperges Vertes du Pied du Luberon*** 44 €
Grosses asperges juste roulées au lard, copeaux de Culatello di Zibello « 24 mois » et Parmigiano Réggianno Réserve 2005 râpé devant vous, sabayon au citron « Bio » du pays et huile d'olive
- Noix de Coquilles St Jacques*** 47 €
En carpaccio, huile d'olive « Cuvée Spéciale » du Domaine de Marquilliani, Pomme fruit acidulée, tartine gourmande au beurre d'herbes et noisettes de l'Ile de Beauté /CO/
- Cette entrée vous est également proposée avec un râpé de truffes noires (Tuber Melanosporum)* 69 €
- Chaud Froid de Foie Gras en Deux Services*** 46 €
Compression de foie gras des Landes mi-cuit au « Muscat de Beaumes de Venise », Fines tranches de Coppa de Cuttoli « Affinée 24 mois », fraîcheur de coing et mandarine
- Sardines de Méditerranée / Coquillages*** 42 €
En filets mi-cuits à la feuille de thym, « Fagliolo Bianco di Pigna » en vinaigrette et Langues de coques, ormeaux de pleine mer à la « provençale » /PS/CO/
- Crabe Royal d'Alaska*** 48 €
Saint-Pierre et chair de crabe roulés façon « Sashimi », caviar Prestige de France Et fleurette acidulée parfumée au combava, douceur d'agrumes /PS/CS/
- Cette entrée vous est également proposée avec du Caviar « Kristal » Golden Selection* 72 €

/PS/ POISSON SAUVAGE - /CS/ CRUSTACE SAUVAGE - /CO/ COQUILLAGES

PRIX NET EN EUROS – TAXES ET SERVICE COMPRIS

Chapon de Mer du Pays	57 €
<i>En trois cuissons, concassée d'aromates, olives « Snocciolate » et basilic, pommes de terre confites Au jus de soupe et pistils de safran du Quercy, tranche de fenouil glacée légèrement anisée /PS/</i>	
Rouget de Roche	55 €
<i>En filets juste saisis à l'huile d'olive, compote d'oignons doux des Cévennes relevée d'harissa Et Piments d'Espelette, légumes d'hiver de « H. Bastelica » /PS/</i>	
Dos de Cabillaud Demi Sel	60 €
<i>Légèrement fumé au moment, caviar Prestige de France, miettes de pommes de terre ratte Aux condiments, jus de coquillages aux herbes / bouillon kumbu-dashi /PS/</i>	
<i>Ce plat vous est également proposé avec du Caviar « Kristal » Golden Selection</i>	82 €
Pigeonneau au Sang « Excellence Mieral » en Deux Services	60 €
<i>Cuit en croûte de sel épicé, servi rosé, traditionnelle pâte avoine « grecque » aux truffes noires Croustillant de ses abattis comme une pastilla, jus acidulé au vinaigre de myrte sauvage</i>	
Porcelet	58 €
<i>Le filet confit trente six heures à basse température, cuisiné au Wok : choux patk-choï, radis noir et brocolis, relevés d'un zeste de gingembre, jus de cuisson « salé- sucré » pour saucer</i>	
Veau élevé sous la Mère	57 €
<i>Beau morceau d'un quasi cuit au sautoir, petits navets glacés au miel de châtaignier puis farcis Au caillé de chèvre du Haut Var, pousses de tétragones, jus aux olives et sauge</i>	
Fromages Affinés par Robert Bedot « Maître Fromager »	19 €

VIANDE DE VEAU : NE, ELEVE ET ABATTU EN FRANCE - /PS/ POISSON SAUVAGE - /CS/ CRUSTACE SAUVAGE

PRIX NET EN EUROS – TAXES ET SERVICE COMPRIS

DECOUVERTE GOURMANDE 130 €

Pour l'ensemble des convives de la table

*A découvrir également accompagné d'une Sélection de 4 Vins au Verre
Proposée par notre Sommelier, Romain Ambrosi 160 €*

Foie Gras des Landes

*Compression de foie gras mi-cuit au « Muscat Beaume de Venise »,
Fines tranches de Coppa de Cuttoli « Affinée 24 mois », fraîcheur de coing et mandarine*

Asperges Vertes du Pied du Luberon

*Grosses asperges juste roulées au lard, copeaux de Culatello di Zibello « 24 mois » et Parmigiano
Réggiano Réserve 2005 râpé devant vous, sabayon au citron « Bio » du pays et huile d'olive*

Rouget de Roche

*En filets juste saisis à l'huile d'olive, compote d'oignons doux des Cévennes relevée d'harissa
Et Piments d'Espelette, légumes d'hiver de « H. Bastelica » /PS/*

Veau élevé sous la Mère

*Beau morceau d'un quasi cuit au sautoir, petits navets glacés au miel de châtaignier puis farcis
Au caillé de chèvre du Haut Var, pousses de tétragones, jus aux olives et sauge*

Fromages Affinés par Robert Bedot « Maître Fromager »

*Pain à la farine de châtaigne
Quelques jeunes pousses et pommes vertes*

Agrumes

*Déclinaison d'agrumes en espuma sur un sablé à la bergamote,
Poudre d'agrumes « acide » sorbet à la crème de cédrat de Sovéria*

VIANDE DE VEAU : NE, ELEVE ET ABATTU EN FRANCE - /PS/ POISSON SAUVAGE

PRIX NET EN EUROS – TAXES ET SERVICE COMPRIS

CUISINE DE LA MER 170 €

Pour l'ensemble des convives de la table

Noix de Coquilles St Jacques

*En carpaccio, huile d'olive « Cuvée Spéciale » du Domaine de Marquilliani,
Pomme fruit acidulée, tartine gourmande au beurre d'herbes et noisettes de l'Ile de Beauté /CO/*

Crabe Royal d'Alaska

*Saint-Pierre et chair de crabe roulés façon « Sashimi », caviar Prestige de France
Et fleurette acidulée parfumée au combava, douceur d'agrumes /PS/CS/*

Sardines de Méditerranée / Coquillages

*En filets mi-cuits à la feuille de thym, « Fagliolo Bianco di Pigna » en vinaigrette et
Langues de coques, ormeaux de pleine mer à la « provençale » /PS/CO/*

Rouget de Roche

*En filets juste saisis à l'huile d'olive, compote d'oignons doux des Cévennes relevée d'harissa
Et Piments d'Espelette, légumes d'hiver de « H. Bastelica » /PS/*

Dos de Cabillaud Demi Sel

*Légèrement fumé au moment, caviar « Krystal » Golden Selection, miettes de pommes de terre ratte
Aux condiments, jus de coquillages aux herbes / bouillon kumbu-dashi /PS/*

Fromages Affinés par Robert Bedot « Maître Fromager »

*Pain à la farine de châtaigne
Quelques jeunes pousses et pommes vertes*

Agrumes

*Déclinaison d'agrumes en espuma sur un sablé à la bergamote,
Poudre d'agrumes « acide » sorbet à la crème de cédrat de Sovéria*

Chocolat / Praliné

*Fin sablé au Gianduja, crémeux pur praliné 66%,
Légère ganache au chocolat « Alpaco » et « Jivara lacté » glacé aux éclats de macadamia*

VIANDE DE VEAU : NE, ELEVE ET ABATTU EN FRANCE

/PS/ POISSON SAUVAGE - /CS/ CRUSTACE SAUVAGE - /CO/ COQUILLAGES

PRIX NET EN EUROS – TAXES ET SERVICE COMPRIS

