

« Etre l'artisan d'une bonne table, c'est partager *les émotions*  
d'un repas réussi »

*Je vous invite à découvrir ma cuisine...*

Christophe Bacquié – MOF 2004

## Au Fil des Années

« Cuisinés et affinés au fil du temps, depuis la Corse, ou imaginés en Provence,  
mes plats affectifs composent ce menu »

### Aïoli Moderne

Légumes de nos maraîchers locaux, Poulpe de Méditerranée /MOL/

### « Gambon écarlate »

Juste snacké, la quintessence des têtes /CS /

### Merlu de Ligne - Truffes

En filet, cuisiné au beurre moussieux, pomme de terre / truffes\* /PS/

### Pigeonneau au Sang « Excellence Mieral » (pour 2 pers)

Cuit en pâte à sel épicée, jus acidulé au vinaigre de myrte sauvage

### Souvenir d'enfance...

Tarte au citron de Provence, sorbet citron « Galet »

Ou

### Soufflé Chaud « Cazette »

Crème glacée aux grains de Cafés Torréfiés

5 Plats : 175 €

4 Plats : 165 €

Découvrez notre Cave à Fromages... 28€ par personne

Notre pain est confectionné pour chaque service de façon artisanale

au levain et farine de petit épeautre

## Promenade en Mer

*« Malicieux mariage de Poissons, Coquillages et Crustacés »*

*Nous avons tous éprouvé un jour ou l'autre le désir de « prendre le large » et l'appel mystérieux de la grande bleue. Alors pour assouvir ce besoin, découvrez le goût de la mer et l'exigence de sa cuisine.*

*Passionné et engagé, je me nourris du doux parfum de la Méditerranée et mets à l'honneur à travers cette promenade la richesse qu'elle recèle de façon responsable.*

*Laissez-vous tenter et porter par une promenade en 7 ou 8 escales et découvrez la saveur délicate des poissons, coquillages, crustacés et mollusques.*

8 Escales : 230 €

7 Escales : 205 €

Découvrez notre Cave à Fromages... 28€ par personne

## Au Fil de la Saison

« Produits & Saveurs du moment, à découvrir »

Asperges Vertes du Domaine de Roques Hautes  
Sabayon à l'huile d'olive citron, copeaux de Prisuttu

Fleur de Courgette de l'Ami Jean-Baptiste  
Farcie, bouillon de fleurs.../PS/

Saint Pierre  
En filet, jus d'oignons, huile de « Tagète » / PS /

Veau du Limousin élevé sous la mère  
Le filet cuit au sautoir, céleri / « Grand Cru Arabica » / pommes soufflées

Ou

Paleron de Bœuf d'Aubrac  
Grillé, Artichauts / chénopodes, jus de daube lié d'un beurre d'anchois

Découvrez notre Cave à Fromages...  
Pain à la farine de châtaigne de « Cuttoli », quelques jeunes pousses et pommes vertes

Chocolat Guanaja - Pistache de Bronte  
Glace et sorbet

Ou

Les Fraises du Pays  
Marinées, confites, sorbet fraise et basilic

6 Plats : 180 €  
3 Plats : 125 €

Prix nets en euros – taxes et service compris  
Une majoration de 30% du prix des menus sera facturée, à partir de 13h45 pour les déjeuners  
et 21h45 pour les dîners.

# Nos Principaux Partenaires et Fournisseurs de Goût

## Produits de la Mer

Pêche locale, Famille Pilato, Sanary sur mer (83)

Caviar, Kaviari, Paris (75)

Gambon écarlate - Gamba de Palamos, Peixos de Palamos, Palamos (Esp)

## Côté Terre

Pois chiche, Henri Jean-Marie, Rougiers (83)

La Vallée des deux sources, Famille Bastelica, Verlus (32)

Truffe noire, Les Jardins du Verdon, Montagnac Montpezat (04)

Citron « Galet », Domaine de Jason, La Londe (83)

Asperges vertes, Sylvain Erhardt, Sénas (13)

Maraîcher, Vernal Jérôme, Sanary sur Mer (83)

Maraîcher, Jean Baptiste Alfonso, L'Ortolan, St Cyr sur Mer (83)

Fraises et Fraises des Bois, Loïc de Saleneuve, Collobrières (83)

## Nos Viandes et Charcuteries

Veau et Bœuf, Boucherie Centrale Giroud-Perrier, les Halles de Lyon (69)

Pigeonneau « Excellence Mieral », Bourg-en-Bresse (01)

Prisuttu, Jérôme et Samira Pierlovisi, Cuttoli-Corticchiato (2A)

## Les Pâturages

Lou Canesteou, Josiane Déal « MOF 2004 », Vaison La Romaine (84)

Fromages de chèvres, vaches et brebis, Jean Louis Milioti, Meyreuil (13)

Beurre, David Akpamagbo, Le Ponclet, Locmelar (29)

## Huiles d'olive et Condiments

La fleur d'huile d'olive, Moulin de Partégal, La Farlède (83)

La Cambuse, Davide Dalmasso, Golfe Juan (06)

Huile de Combava, citron, Domaine de Jason, La Londe (83)

Farine de Petit Epeautre, Ventoux Epeautre (84)



Christophe BACQUIE  
Meilleur Ouvrier de France

Assisté de

Fabien FERRE Chef en Second, Loïc COLLIAU Chef Pâtissier  
Alexandre SEKLI Maître d'Hôtel, Romain AMBROSI Chef Sommelier

**UNE CARTE CONTENANT LA LISTE DES ALLERGENES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE  
AUPRES DE NOTRE MAITRE D'HOTEL**

