*« 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 Ecarlate »
Juste snacké, la Quintessence des têtes /CS/

Saint Pierre
En filet, Jus d'oignon, Huile de « Tagète » /PS/

Pigeonneau au Sang « Excellence Mieral » (pour 2 pers)
Cuit en pâte à sel épicée, Jus acidulé au Vinaigre de Myrte sauvage

Pamplemousse
Eau à la Baie des « Batak »

Ou

Soufflé Chaud « Cazette »
Crème Glacée aux Grains de Cafés Torréfiés

5 Plats : 185 €
4 Plats : 175 €

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 : 240 €
7 Escales : 210 €

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

/PS/POISSON SAUVAGE - /CS/ CRUSTACE SAUVAGE - /COS/ COQUILLAGES SAUVAGES - /MOL/ MOLLUSQUES
TUBER MELANOSPORUM* – VEAU ET BŒUF: NE, ELEVE ET ABATTU EN FRANCE

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

Langoustine - Butternut
Tartare et Graines de Courges torréfiées /CS/

Sparidé
Plancton Marin – Clémentine – Huître grillée /PS/MOL/

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

Ou

Paleron de Bœuf
Grillé, purée de persil, 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

Première Fraises de Pays
Parfait glacé, citron confit - gingembre

6 Plats : 195 €
3 Plats : 135 €

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)
Artisan Ostréiculteur, Pascal Migliore – Lagune de Thau-Loupian (34)

Côté Terre

Pois Chiches, Henri Jean-Marie, Rougiers (83)
La Vallée des deux sources, Famille Bastelica, Verlus (32)
Maraîcher, Jean Baptiste Alfonso, L'Ortolan, St Cyr sur Mer (83)
Maraîcher, Bruno Cayron, Le Cayre de Valjancelle, Tourves (83)
Maraîcher, Jérôme Vernal, Sanary-sur-Mer (83)
Asperges vertes, Sylvain Erhardt, Sénas (13)

Nos Viandes et Charcuteries

Veau, Bœuf, Boucherie Centrale Giroud-Perrier, les Halles de Lyon (69)
Pigeonneau « Excellence Mieral », Bourg-en-Bresse (01)
David Akpamagbo, Le Ponclet, Locmelar (29)
Prisuttu, Jérôme et Samira Pierlovisi, Cuttoli-Corticchiato (2A)

Les Pâturages

Lou Canesteou, Josiane Déal « MOF 2004 », Vaison La Romaine (84)
Fromages Régionaux, 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 Combawa, citron, Domaine de Jason, La Londe (83)
Farine de Petit Epeautre, Ventoux Epeautre (84)
Vanille Tahiti « Bora Bora », Alain Abel (Tahiti)
Miel de la Chataigneraie, AOP, Alain Valentini, Vescovato (2B)

Christophe BACQUIE
Meilleur Ouvrier de France

LES GRANDES TABLES DU MONDE

au Guide MICHELIN

RESTAURANT DE QUALITE
RECONNU PAR LE COLLEGE CULINAIRE DE FRANCE

Assisté de
Fabien FERRE Chef en Second, Loïc COLLIAU Chef Pâtissier
Alexandre SEKLI Responsable de Salle, Romain AMBROSI Chef Sommelier

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

RELAIS & CHATEAUX.