

Expression Végétale

« Cette délicate balade exalte les parfums ensoleillés de notre terroir...
Le légume est mis à l'honneur, vivifié de jus, sauces et condiments que la Méditerranée nous offre »

FLEUR D'ARTICHAUT DE PROVENCE *

Anchois, Livèche

ASPERGE BLANCHE DU MONT VENTOUX *

Algues pour saucer, Caviar Oscière

LE NAVET DE L'AMI PIERRE

Vinaigre de pin, Aneth
(Uniquement en 6 escales)

FENOUIL *

Velours floral, Absinthe

IMMERSION EN CAVE À FROMAGES

(Supplément de 40 € en 4 escales)

LE CHOCOLAT NICARAGUA

Criste marine, Huile d'olive mûrée

OU

LE SOUFFLÉ

Vanille de Tahiti, Crème glacée biscuitée

OU

LE KIWI

Estragon du Mexique, Huile de pistache de Bronte

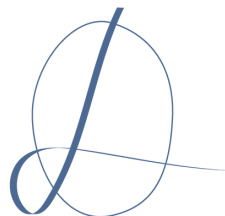
Menu 4 escales à 160€ par personne *

Menu 6 escales à 210€ par personne

-

Alliance Mets et Vins 4 verres de 10cl à 125€ / 6 verres de 10cl à 195€

Notre pain est confectionné pour chaque service de façon artisanale
au levain et farine pétanielle noire de Nice



Expression Marine

« Une cuisine sincère et évolutive au gré des saisons qui célèbre les délices de la Méditerranée...
Les poissons et fruits de mer se révèlent avec subtilité et raffinement. »

MAQUEREAU *

Aloé Vera, Céleri, Géranium

ENCORNET *

A la Provençale, Marjolaine

CARABINEROS

Rhubarbe tannée, Velours coraillé
(Uniquement en 6 escales)

RETOUR DE PÊCHE *

Artichaut, Verveine, Exsudat des têtes

IMMERSION EN CAVE À FROMAGES

(Supplément de 40€ en 4 escales)

LE CHOCOLAT NICARAGUA

Criste marine, Huile d'olive maturée

OU

LE SOUFFLÉ

Vanille de Tahiti, Crème glacée biscuitée

OU

LE KIWI

Estragon du Mexique, Huile de pistache de Bronte

Côte Terre

LE PIGEON

Excellence Miéral, Céréale soufflée, Sarriette
(Supplément à 55€)

Menu 4 escales à 195€ par personne *

Menu 6 escales à 260€ par personne

-

Alliance Mets et Vins 4 verres de 10cl à 125€ / 6 verres de 10cl à 195€

Nos Principaux Partenaires et Fournisseurs de Goût

PRODUITS DE LA MER

Pêche locale, Famille Pilato, Sanary-sur-Mer (83)
Caviar Oscietre, Carabineros, Kaviari, Paris (75)
Poissons et coquillages, Baie de Tamaris, J. Christophe Giol, La Seyne-sur-Mer (83)

CÔTÉ TERRE

La Vallée des deux sources, Famille Bastelica, Verlus (32)
Maraîcher, Pierre Zoubkoff, Saint-Cyr-sur-Mer (83)
Agrumes, Christian Blanc, La Crau (83)
Maraîcher, Jean Baptiste Anfosso, Saint-Cyr-sur-Mer (83)
Maraîcher, La Serre du Plan, La Garde (83)
Pois Chiche, Julien Henri, Rougiers, (83)
Amande, Hervé Lauzier, Châteauneuf-du-Rhone (26)
Asperges blanches du Mont Ventoux, Sébastien Coudray (84)
Asperges vertes, Sylvain Erhardt (13)

NOS VIANDES ET CHARCUTERIE

Pigeon, Valéry Mieral (01)
Vuletta, Samira et Jérôme Pierlovisi, Cuttoli (2A)

LES PÂTURAGES

Renaud Forestier, Sanary-sur-mer (83)
Olivier Nesty, Saint-Cyr-Sur-Mer (83)

HUILES D'OLIVES ET CONDIMENTS

La fleur d'huile d'olives, Moulin de Partégal, La Farlède (83)
La Cambuse, Davide Dalmasso, Golfe Juan (06)
Huile d'olives citron, Domaine de Jasson, La Londe-les-Maures (83)
Farine de châtaigne, Samira & Jérôme Pierlovisi, Cutuli è Curtichjatu (2A)
Miel, Miellerie de l'Oratoire, Paxé Virginie & Olivier, Le Castellet (83)
Miel, Miellerie Damine, Pau (64)
Ail noir, le Bio d'Olivier, Marc Muller, La Seyne-sur-Mer (83)
Farine de pétanielle, Moulin Fouricher (06)

Fabien Ferré, Chef des Cuisines

Assisté de :

Loïc Colliau - Chef Pâtissier, François Luciano - Chef Pâtissier Adjoint
Guillaume Cocault - Chef en Second, Jonathan Pral - Chef Sommelier, Pierre Mechain - Maître d'hôtel

**UNE CARTE CONTENANT LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE
AUPRÈS DE NOTRE MAÎTRE D'HÔTEL**