*« 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 mousseux, 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

/PS/POISSON SAUVAGE - /CS/ CRUSTACE SAUVAGE - /COS/ COQUILLAGES SAUVAGES - /MOL/ MOLLUSQUES
TUBER MELANOSPORUM* – VEAU ET VIANDE BOVINE: NES, ELEVES ET ABATTUS EN FRANCE

Au Fil de la Saison

« Produits & Saveurs du moment, à découvrir »

Tomate en Couleur
Toute en fraîcheur, Pastèque !

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, tomates – olives - sauge

Ou

Paleron de Bœuf d'Aubrac
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

Fraises
Marinées, confites, sorbet fraise et basilic

Ou

Abricots de Provence
Crème de lait vanillée

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 Chiches, Henri Jean-Marie, Rougiers (83)
La Vallée des deux sources, Famille Bastelica, Verlus (32)
Truffe Noire Australie, Hugou Dumas SAS, Rougier (83)
Citron « Galet », Domaine de Jasson, La Londe (83)
Maraîcher, Bruno Cayron, Le Cayre de Valjancelle, Tourves (83)
Maraîcher, Vernal Jérôme, Sanary sur Mer (83)
Maraîcher, Jean Baptiste Alfonso, L'Ortolan, St Cyr sur Mer (83)

Nos Viandes et Charcuteries

Veau et Bœuf, Boucherie Centrale Giroud-Perrier, les Halles de Lyon (69)
Pigeonneau « Excellence Mieral », Bourg-en-Bresse (01)

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)
Safran, Yannick Dolmetta, Sillans la Cascade (83)
Vanille Tahiti « Bora Bora », Alain Abel (Tahiti)

LES GRANDES TABLES DU MONDE

Christophe BACQUIE
Meilleur Ouvrier de France

RESTAURANT DE QUALITE
RECONNU PAR LE COLLEGE CULINAIRE 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

RELAIS & CHATEAUX.