

« 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 : 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 »

Choux Vert Farci

Brioché, aux couleurs Automnales...

Langoustine - Butternut

Tartare et Graines de Courges torréfiées /CS/

Sparidé

Plancton Marin - Radis « Red Meat », Clémentine /PS/MOL/

Veau du Limousin élevé sous la mère

Le filet cuit au sautoir, céleri, Grand Cru Arabica, pommes soufflées

Ou

Traditionnel Lièvre à la Royale

Conchiglie au Jus de Civet

Découvrez notre Cave à Fromages...

Pain à la farine de châtaigne de « Cuttoli », quelques jeunes pousses et pommes vertes

Poire - Coing

Rôtie, en Pickles, sorbet Coing

Ou

La Vanille de « Tahiti »

Tuile croustillante, Crème Glacée Vanille

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)
Philippe Taillepiéd - Huitres spécial Isigny (14)

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)

Nos Viandes et Charcuteries

Veau et Bœuf, Boucherie Centrale Giroud-Perrier, les Halles de Lyon (69)
Pigeonneau « Excellence Mieral », Bourg-en-Bresse (01)
Lièvre, Le Coq Saint Honoré, Paris (75)

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



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**

