

*« 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*

## *Au Fil des Années*

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

**Tourteau – Caviar « Osciètre Gold »**  
Crème acidulée parfumée au Combawa / CS /

**Aïoli Moderne**  
Légumes de nos maraîchers locaux, Poulpe de Méditerranée /MOL/

**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\*

**Le Pamplemousse**  
Eau à la Baie des « Batak »

Ou

**Soufflé Chaud « Cazette »**  
Crème Glacée aux Grains de Café Torréfiés

5 Plats : 185 €/pers      -      Alliance des Vins : 140 €/pers  
4 Plats : 175 €/pers      -      Alliance des Vins : 115 €/pers

Immersion en Cave à Fromages... 28 € par personne

Notre pain est confectionné pour chaque service de façon artisanale  
au levain et farine de petit épeautre

## *Retour de Chasse*

*« Laissez-vous tenter par quelques suggestions d'automne,  
des grands classiques au plus moderne ! »*

Riz « Carnarolli Acquarello Bio Millésimé » aux Tartufo Bianco\*\*

Supplément : 25 €

Lièvre à la Royale, jus de Civet pour saucer !

Supplément : 18 €

Poitrine de Colvert Rôtie – Coing / Gingembre

Supplément : 12 €

Noisette de Chevreuil, beurre fumé ! Confit de Tomatillo...

Supplément : 15 €

*Tous nos Gibiers sont issus de Chasse Sauvage Française*

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.

## *Au Fil de la Saison*

« Produits & Saveurs du moment, à découvrir »

Poêlée d'Amanites des Césars  
Dans leurs plus simples expressions...

Ou

Chou Vert Farci  
Brioché, aux couleurs Automnales...

Langoustine de Casier au Barbecue  
Sabayon Coraillé / CS /

–

Sparidé  
Plancton Marin - Orange - Huître grillée /PS/MOL/

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

–

Immersion en Cave à Fromages...  
Pain à la farine de châtaigne de « Cuttoli »

Poire - Coing  
Comme une « Tatin » sans pâte ! Sorbet Poire - Absinthe

Ou

Chocolat Guanaja - Pistache de Bronte  
Glace et sorbet

6 Plats : 195 €/pers - Alliance des Vins : 170 €/pers

3 Plats : 135 €/pers - Alliance des Vins : 75 €/pers

# Nos Principaux Partenaires et Fournisseurs de Goût

## Produits de la Mer

Pêche locale, Famille Pilato, Sanary-sur-Mer (83)  
Caviar, Kaviari, Paris (75)

## Côté Terre

Pois Chiches, Henri Jean-Marie, Rougiers (83)  
La Vallée des deux sources, Famille Bastelica, Verlus (32)  
Maraîcher, Jean Baptiste Alfosso, L'Ortolan, St Cyr sur Mer (83)  
Maraîcher, Bruno Cayron, Le Cayre de Valjancelle, Tourves (83)  
Tartufo Bianco, Mirko Tartufi Sarl, Cortona (Italie)

## Nos Viandes et Charcuteries

Veau, Boucherie Centrale Giroud-Perrier, les Halles de Lyon (69)  
Pigeonneau « Excellence Mieral », Bourg-en-Bresse (01)  
David Akpamagbo, Le Ponclet, Locmelar (29)

## 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)  
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 Responsable de Salle, Romain AMBROSI Chef Sommelier

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

