

## entrées / starters

Huitres et cochon, béarnaise onctueuse, crostini moelle et truffe noire 38 €  
*Oysters, crispy pig's ears and snout, creamy Bearnaise sauce, crostini with beef bone marrow and black truffle*

Bouille-Abaisse, version 2019 39 €  
*Bouille-Abaisse, version 2019*

Moules rouges de Méditerranée rafraîchies, pleurotes marseillaises en tempura 41 €  
*Chilled red Mediterranean mussels, Marseille oyster mushrooms in tempura*

Asperges vertes de Provence, caviar et anguille fumée en condiment 48 €  
*Green Provence asparagus, caviar and smoked eel condiment*

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.

Origine des viandes (élevage et traitements) : France et Europe.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the Maitre D'.

Origin meat (livestock and treatments): France and Europe.

## plats / main courses

Calamars farcis à la daube de seiche, soba à la badiane et réglisse <i>Calamari stuffed with cuttlefish stew, soba noodles with star anise and liquorice</i>	56 €
Caneton pour deux personnes : cuisses braisées iodées-anisées, fenouil aigre-doux <i>Duckling for two: braised iodised duck legs with star anise, sweet and sour fennel</i>	59 €
Poulpe et sardines en déclinaison, caillette végétale à l'artichaut et olives vertes de Lucques <i>Squid and sardine variations, vegetable rennet of artichokes and green Lucques olives</i>	61 €
Pêche de Jean, gnocchis de « Sugar Mama », coquillages d'ici <i>Fisherman Jean's catch of the day, pumpkin gnocchis, local shellfish</i>	68 €

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.

Origine des viandes (élevage et traitements) : France et Europe.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the Maitre D'.

Origin meat (livestock and treatments): France and Europe.

## Fromage et desserts / cheese and desserts

Chariot de fromages affinés 24 €

*Selection of mature cheeses*

Tarte tatin à l'authentique, pomme givrée 25 €

*Traditional authentic tarte tatin, frosted apple*

Citron du Var confit, sorbet à l'huile d'olive-miel d'acacia 26 €

*Lemon confit (from lemons grown in the Var), acacia honey and olive oil sorbet*

Soufflé au chocolat noir et whisky Nikkei 17 ans d'âge, granité Irish Coffee 27 €

*Dark chocolate souffle with Nikkei 17 year old whiskey, Irish Coffee granita*

Vanille d'Indonésie en déclinaison, glace à la vanille 29 €

*Indonesian vanilla medley, vanilla ice cream*

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.  
*Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the Maitre D'.*