

### Les Prémices

Œuf de ferme & safran Bio de Pays  
confit en surprise, variété de courges et condiments  
35 €

Noix de coquilles Saint Jacques  
poireaux de plein champs jusque à la racine, champagne & citron bergamote  
40 €

Clin d'œil à mon Sud Ouest natal  
foie frais de canard Robert Dupérier  
rôti aux fruits d'hiver, épices & maury  
38 €

Coquillages & caviar  
cuits, crus, granité iodé  
39 €

Œuf mi-coque m-brouillé  
aux truffes Noires du Haut Var  
40 €

### La Mer & La Terre

Maigre sauvage  
rôti aux châtaignes, condiment échalote & madère  
45 €

Saint Pierre  
nage de coquillages à la verveine  
topinambours, chou vert  
52 €

Noix de coquilles Saint Jacques  
rôties aux truffes noires du Haut Var  
58 €

Agneau de lait des Pyrénées  
noisettes rôties aux épices douces, jeunes navets & blettes mozaic  
48 €

Chevreuril de chasse  
courges, timut, jus à la chartreuse  
49 €

Bœuf Charolais Rossini ...  
65 €

## Le Sucre

Chocolat grand cru  
soufflé, sorbet, grué  
16 €

Citron jaune de l'arrière pays Niçois  
estragon, huile d'olive amère, vanille  
17 €

Poires Williams  
jeu de textures, opaline croustillante  
19 €

Noisettes bio de Puget sur Argens  
cacao, praliné, jeux de textures  
18 €

Fromages fermiers affinés  
sélection Michael Fleury  
22 €

## Déjeuner | Février 2019

Pâté croûte de gibier à plume  
chanterelle, légumes de saison en pickles

Rouget grondin  
fenouils en textures, jus perlé, herbes fraîches

Ou

Cochon fermier  
poitrine confite-laquée, légumes et condiments

Citron Jaune  
en tarte meringuée ...

2 Verres de Vin ( 12 Cl )  
1/2 Eau \* Hors Chateldon  
Café & mignardises

48 €

Servi au déjeuner du Mercredi au Vendredi

Tous nos prix sont nets -service compris

## Balade

Œuf de ferme & safran Bio de Pays  
confit en surprise, variété de courges et condiments

Maigre sauvage  
rôti aux châtaignes, condiment échalote & madère

Agneau de lait des Pyrénées  
noisettes rôties aux épices douces, jeunes navets & blettes mozaic

Poires Williams  
jeu de textures, opaline croustillante

75 €

## Dégustation

Clin d'œil à mon Sud Ouest natal  
foie frais de canard Robert Dupérier  
rôti aux fruits d'hiver, épices & maury

Noix de coquilles Saint Jacques  
poireaux de plein champs jusqu'à la racine, champagne & citron bergamote

Saint Pierre  
nage de coquillages à la verveine, topinambours, chou vert

Chevreuil de chasse  
courges, timut, jus à la chartreuse

Citron jaune de l'arrière pays Niçois  
estragon, huile d'olive amère, vanille

Noisettes bio de Puget sur Argens  
cacao, praliné, jeux de textures

98 €

## Immersion

Sébastien vous fait rentrer dans son univers  
autour de ses créations de saisons  
en 8 touches de goûts

130 €

Un accord mets et vins vous est proposé avec l'ensemble des menus

Hiver 2019

Menu découverte pour les jeunes gourmets

Œuf mi-coque m-brouillé

—

Retour de pêche

—

Agneau de lait des Pyrénées

Ou

Filet de bœuf Français

—

Choix du dessert à la carte

Ou

Fruits de saison

Ou

Crème glacée, sorbets

—

30 € en demi

Plat & dessert 15 €

**Enfants jusque à 12 ans**