



Date : 18/03/2023
Chef de cuisine : Martin Venien
Chef Pâtissier : Quentin Pesquey
Chef de partie : Clement Chanier
Chef de partie : Bertrand Poretti
Plongeuse : Rebeca Lopez
Chef exécutif : Jean-Christophe Martinez

Menu Festin (Sur et hors carte pour toute la table et 4 personnes minimum) ~ 60.00/pp
Menu Découverte (autour plus beaux produits, servi pour toute la table) ~ 90.00/pp

Hallot moelleuse, beurre fumé au foin, zaatar ~ 4.00

Caviar Oscietra de la maison Sturia, crème aigrette, blinis ~ 100gr 175.00
~ 30gr 55.00

Cru
Huitre Spéciale du bassin N3, gel citron, marjolaine, apéritif pamplemousse, Disznoko ~ 7.00 *
Tartare de Saint-Jacques de plongée, poudre Umami, pistache, citron Sicilien ~ 17.00
Tarama fumé au hêtre, poudre d'olives taggiasche ~ 11.00.
Tartare de bœuf d'Aubrac, huitre du bassin, citron vert, ciboulette ~ 14.00
Mulet fumé au thym, aïoli au lait, condiment agrume, huile de ciboulette ~ 14.00
Sashimi de Pagre de ligne, huile d'épice ~ 20.00

Cuit
Saint-Jacques de plongée grillées au barbecue, choux fleur, huile de thym, citron caviar ~ 15.00
Merlu de ligne rôti au four, beurre noisette, capres, persil ~ 60.00
Turbot rôti au beurre demi-sel, jus réduit ~ 60.00/ 80.00
Côte de cochon des Monts Langast, jus réduit ~ 8.00 / 100gr
Coques ouvertes sur braise, huile d'olive vierge, citron ~ 12.00
Moules de Cordes Camarguaises grillées, condiment agrumes et herbes fraîches ~ 12.00

Végétal
Topinambours grillés au barbecue, aïoli au lait, Ossau-Iraty, mélasse de grenade ~ 12.00
Pommes Dauphine, yaourt, pickles de graines de moutarde ~ 12.00
Houmous de pois-chiche, ail des ours, tahini, citron de Sicile ~ 9.00
Cœur de Romaine grillée, praliné, mélasse de grenade, crème crue ~ 12.00
Riz bomba crémeux, parmesan, dukkha, échalotes frites ~ 18.00
Choux de Bruxelles grillés au barbecue, pate de cacahuètes, oranges, crumble d'épices ~ 12.00

Dessert
Mousse d'Ossau-Iraty, condiment orange badiane, chutney de fruits sec ~ 11.00
Coing fondant aux épices, granola de noix, condiment café, cardamome noire ~ 11.00
Clémentine Corse, siphon fromage blanc, quinoa soufflé, sorbet sauge ~ 11.00
Chocolat lacté, sorbet cacao truffé, écume de lait, tuile gruée de cacao ~ 13.00

En accord avec votre dessert et selon vos goûts :

Cocktail sur mesure par Andrei Postolache et Hugo Jouve nos barmans ~ 14.00

*cocktail en accord avec le plat





Date : 18/03/2023
Head Chef : Martin Venien
Pastry Chef : Quentin Pesquey
Chef de partie : Clement Chanier
Chef de partie : Bertrand Poretti
Kitchen porter : Rebeca Lopez
Executif Chef : Jean-Christophe Martinez

Menu « Festin » (for the whole table and 4 people minimum) ~ 60.00/pp
Menu « Découverte » (with our finest products, for the whole table) ~ 90.00/pp

« Hallot » (homemade traditional Sabbath brioche), hay smoked butter, zaatar ~ 4.00

Caviar Oscietra from Sturia, sour cream, blinis ~ 100gr 175.00
~ 30gr 55.00

Raw
Special Oyster N3 from "Bassin d'Arcachon", lemon gel, marjoram, grapefruit & Diznoko drink ~ 7.00 *
Hand-collected scallops tartar, Umami powder, pistachio, Sicilian lemon ~ 17.00
Beech smoked taramasalata, taggiasche olives powder ~ 11.00
Aubrac Beef tartar, oyster, lime, chive ~ 14.00
Smoked black Mullet, bloody orange condiment, milky aioli, herbs oil ~ 14.00
Line coat Pagre sashimi, spice oil ~ 20.00

Cooked
Barbecue hand-collected Scallops, cauliflower, thyme oil, finger lime ~ 15.00
Oven roasted Hake, noisette butter, capers, parsley ~ 60.00
Half Turbo roasted with salted butter, reduce juice ~ 60.00 / 80.00
Pork prime rib from Aveyron et Segala, reduce juice ~ 8.00 / 100gr
Grilled mussels from Camargue, citrus condiment, fresh herbs ~ 12.00
Braised cockles, thyme, olive oil, lemon ~ 12.00

Vegetal
Barbecue grilled Jerusalem artichokes, milky aioli, Ossau-Iraty cheese, pomegranate molasse ~ 12.00
"Dauphine" potatoes, horseradish yoghurt, mustard seeds pickles ~ 12.00
Chickpeas houmous, wild garlic, tahini, Sicilian lemon ~ 9.00
Grilled Romaine salade, hazelnut praliné, raw cream, pomegranate molasse ~ 12.00
Creamy « bomba » rice, parmesan cheese, dukkha, fried shallots ~ 18.00
Barbecue grilled Bruxelles sprouts, peanut butter, orange, spices crumble ~ 12.00

Dessert
Ossau-Iraty cheese mousse, star anise orange condiment, nuts chutney ~ 11.00
Tender Quince with spices, walnut granola, coffee condiment, black cardamom ~ 11.00
Clémentine from Corsica, fromage blanc mousse, quinoa soufflé, sage sorbet ~ 11.00
Milky chocolate, truffled cocoa sorbet, milk foam, cocoa beans crisps ~ 13.00

Matching your dessert and your favorite flavors :

Customed cocktail by Andrei Postolache and Hugo Jouve our barmen ~ 14.00

*cocktail pairing



Yeled

FESTIN OUVERT