

*Une cuisine contemporaine où la culture
et l'identité culinaire sont les fruits d'une recherche et d'une création étonnante
Au travers desquelles l'exceptionnel s'exprime en toute liberté.*

*Monte-Carlo Bay, Création Hiver2009
Marcel RAVIN*

LES ESQUISSES

FROIDES

CROUSTI FONDANT & TELLEMENT BON! 22€
Légumes d'Hiver / Pousses insolites & herbes
assaisonnés d'une vinaigrette de Maracudja
vanillée

TRADITION ... CREATION ... IDENTITE 26€
Foie gras de Canard à la mélasse de canne
à sucre, pulpe de fruits des tropiques à la
cannelle

TRANSPARENCE...INSOUPCONNEE 28€
Marinière de Saint Jacques tremblotante au
citron de Menton texturé, assaisonnement
gingembre réglisse

CHAUDES

HUITRES SPECIALES GILLARDEAU « TEXTURE » 24€
Une lactée au jus à cidre / L'autre en bonbon
de champagne au café grillé

DEVENU UN DES CLASSIQUES DE L'ETE 2008 : 32€
INTERPRETATION D'UN ŒUF AU PLAT CONTEMPORAIN
Manioc /Truffe noire / Lomito Pata Negra
Iberico Bellota

MEMOIRE SENSORIELLE 33€
Compression d'une carbonara de langoustines
à la poitrine de porc basque frotté de piment
d'Espelette de chez M. Pierre Oteiza

LES MARINES

LOUP DE MEDITERRANEE & MASSALA 37€
aux légumes Racine qui s'assaisonnent de
Poudre des Colonies

SAINT PIERRE & ROUCOU 35€
Enseveli de pousses et de Légumes sélectionnés
par mon ami « Philippe Catananzi »,
jus mousseux au bouillon de Jambon

SOLE DE PETIT BATEAU & CACAO 42€
En Habit de velours noir, strates de Mangue
& topinambour au gruë de cacao

SAUMON ECOSSAIS LABEL ROUGE 28€
& GOMASIO
Mi-cuit / fumé, blette à feuilles /
pomme de terre et œufs de saumon

SAINT JACQUES / LANGOUSTINES 30€
& CARDAMOME
Flambées au vieux rhum de la Martinique,
délicat ragoût de légumes taillés

LES SANGUINES

CANETTE SAUVAKI & TAMARIN 28€
Le suprême en Chartreuse de légumes /
Les cuisses effilochées au foie gras, jus pilé

BŒUF SIMMENTAL & GRAINES DE PARADIS 44€
Morceau taillé dans le filet cuit en cocote
au beurre d'escargot, os à moelle au céleri truffé,
gratin de pomme de terre Monalisa au vieux comté

AGNEAU DE LAIT DES PYRENEES 30€
En délicat ragoût dans un pain à la châtaigne,
houmous de potimarron au macis, condiment radis

COCHON FERMIER D'AUVERGNE 30€
Côte / Poitrine / Boudin cuisiné à la Truffe et aux
Pommes Sauvages à L'Aceto di Arneis,
Polenta blanche au curry lait de coco

VEAU DE CORREZE ELEVE SOUS LA MERE 38€
Quasi de veau de lait cuit à basse température
au pain d'épices, chicons de pleine terre aux noix
de Grenoble, jus à la bière

A U R Y T H M E D U M A R C H E

LA PIECE DU BOUCHER

38 €



POISSON DU JOUR ... des Petits Bateaux

40 €



SELON VOS ENVIES

MENU EXPRESS LUNCH

...à partir de 30 €

MENU ESCAPADES (le soir uniquement)

... à partir de 70 €

L E S F R O M A G E S

14 €

La sélection de fromages affinés dans les Caves de Maître Bedot.



L E S G O U R M A N D I S E S... de Frédéric

14 €

CLIN D'ŒIL D'UN AILLEURS

Entremets léger pamplemousse / litchi / pistache à la Rose

VOYAGE AU GOUT DE L'ENVIE

Dans un tube caramel à la fève de Tonka, une composition de mangue / coco / crème aux aromates

D'UN AUTRE TEMPS

Vision contemporaine de la Forêt Noire au Blue Bay

DECOUVERTE ORIGINELLE

Chocolat / Banane

ESPRIT D'UNE BELLE HELENE

Chaud / Froid de poire à la Williamine