



HOMMAGE À LA MER



Depuis mon plus jeune âge,
j'ai été baigné dans l'environnement marin.

Avec Domenico D'Antonio, nous avons voulu
rendre hommage aux artisans de la mer
qui vous transportent entre le grand large
et les profondeurs de l'océan.

Nos menus sont conçus pour faire résonner
son écosystème tel le chant envoûtant des sirènes
si unique, mystérieux et captivant..."

Marcel Ravin & Domenico D'Antonio

LA CARTE

JARDIN MARIN

Coquillage au miso, safran de Sospel, caviar osciètre, blinis aux salicornes 78



Légumes cuits & crus lacto fermentés à l'eau de mer,
herbes et fleurs du jardin d'Agerbol 38

Asperges vertes au riz, sardine marinée au soja,
sauce XO, jus végétal 64

Spaghetti à la chitarra, concombre de mer, bouillon épicé au concombre de terre 58

INTEMPORELS

	50 g	125 g
Caviar Casparian gold impérial, condiments et blinis	220	450

AU GRÉ DES COURANTS



Rouget de roche cuit sur la roche, consommé de têtes rôties,
radicchio et épinard, sabayon, asperges blanches 64

Homard, olives taggiasche, carottes des sables, sarrasin 74

Liche au shiso, sauce pilpil, œufs de poisson,
risotto aux fèves, poudre de champignons noirs 68

TERRE EN VUE



Filet de veau maturé aux herbes de la Riviera & cédrat, crabe,
pied de veau, pommes grenailles à la fleur de sel, cresson 75

Pigeonneau du Piémont aux morilles,
encre de seiche, sauce Cauda, ravioli Plin herbacé 78

LE CHARIOT DE FROMAGES D'ELSA

Confitures terre & mer, pain de campagne 30

CÔTÉ SUCRÉ



Bois flotté chocolaté, algues Nori, praliné noisette, glace miso & gingembre 28

Craquelin d'une île flottante, aux laitues de mer et spiruline, citron de Menton givré 24

Tapioca ananas Victoria au plancton,
bouquet floral printanier, sorbet de petits pois de nos jardins 26

Notre chef sommelier se tient à votre disposition
pour présenter une sélection de vins au verre afin de sublimer l'ensemble de ces plats

Listes des allergènes à disposition - Prix en euros - Taxes et service inclus

LES MENUS

Au gré des vents

88

PROPOSÉ LE MARDI, MERCREDI, JEUDI, VENDREDI ET SAMEDI
uniquement au déjeuner

Il se compose d'une entrée, d'un plat et d'un dessert

Pescétarien

185

PROPOSÉ POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
DÉCOUVERTE DE L'UNIVERS GASTRONOMIQUE
DE NOTRE CHEF MARCEL RAVIN
uniquement au dîner

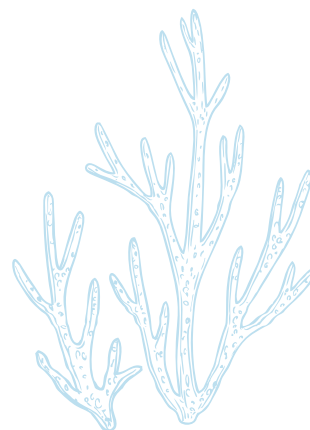
Asperges vertes au riz,
sardine marinée au soja, sauce XO, jus végétal

Coquillage au miso,
safran de Sospel, blinis aux salicornes

Liche au shiso, sauce pilpil, œufs de poisson,
risotto aux fèves, poudre de champignons noirs

Pigeonneau du Piémont aux morilles,
encre de seiche, sauce Cauda, ravioli Plin herbacé

Bois flotté chocolaté,
algues Nori, praliné noisette, glace miso & gingembre



Accord mets & vins

75

SUBLIMEZ VOTRE DÉGUSTATION AUTOUR DE 3 VERRES,
SÉLECTIONNÉS PAR NOTRE CHEF SOMMELIER



Listes des allergènes à disposition - Prix en euros - Taxes et service inclus