Hommage à la mer

“

Depuis mon plus jeune âge, j’ai été baigné dans l’environnement marin. Avec Elsa, 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

La Carte

Jardin Marin

Jardinière de légumes de printemps à la poutargue | Jus Terre - Mer
Araignée de Mer | asperge blanche | yuzu de Menton | Kiwi | fenouil
Carpaccio de betterave crapaudine | fraises | caviar kasparian
Pithiviers de sole | épinards | morilles au vin de paille
Huîtres Perle de Monaco froide | chaude | froide | pop corn d'algues
Marinière de poisson gras aux œufs de poisson volant | Herbes et fleurs de nos jardins | asperge verte

Au Gré des courants

Langoustines à la vapeur d'eau de mer | risotto primavera | olive Taggiasche déshydratée
Céleri iodé au plancton | petit pois | émulsion de bouillabaisse et chipiron à l'ail noir
St Pierre clouté au laurier | sabayon a l'oseille belleville | Ravioli poireau aux coquillages
Thon rossini | jus marin et végétal | chou fleur grillé et frit
Homard confit à l'huile de carcasse au barbecue | oignon rose de Menton | carottes des sables

Terre en vue

Bœuf wagyu A5 cuit sur des galets de pierres chaudes | pomme de terre ratte | salicornes
Poulet fermier aux cèpes en croute de sable | criste marine | artichaut barigoule

Coté sucré

Myrte du Domaine d'Agerbol en fine gavotte à l'encre de seiche
Chantilly de riz aquarelo | yaourt grec glacé au saké kenbishi « Mizuho » | craquelin de laitue de mer
Agrumes de la Riviera | confiture d'algues | crumble pistache de Sicile
Panacotta de criste marine | chocolat | caviar | capucine

Menu déjeuner

Au grès des vents

imaginé chaque semaine

Menu dégustation soir

Menu pescétarien

Poisson | Coquillage | Crustacé
avec un flan marin au soja citronné

Araignée de Mer | Asperge blanche | Kiwi | Fenouil

Le pain ciabbata aux algues et cardamome verte

Celeris iodé au plancton | Petit pois /| Emulsion de bouillabaisse et Chipiron à l'ail noir

St Pierre clouté au laurier | Sabayon à l'oseille belleville | Ravioli poireau aux coquillages

Texture d'une crème brulée à la spiruline – écume bleutée

Myrte du Domaine d'Agerbol en fine gavotte à l'encre de seiche

Mignardises Iodé