

*« Clin d'œil et vie devant la mer dont la lumière caresse notre Pinède.
Nous pensons nos créations « ensemble » dans l'idée simple du partage.
Elles sont parfois d'humeur festive, romantique, baroque ou
contemporaine, de formes épurées ou généreuses pourvu qu'elles inspirent
émotions et sensations.*

*Remerciements aux artisans, maraîchers et éleveurs
qui nous transmettent le flambeau de leur passion ;
Remerciements à la complicité d'une équipe qui, nous l'espérons,
contribuera à vous faire passer un agréable moment
dans cet écrin tropézien. »*

Arnaud

La mer

Effluences marines de nos côtes

- « La borgne », l'œuf de poule cuit dans l'élégance d'une soupe de poissons de roche, un soupçon de rouille, légumes de cuisson, tomme de vache
Épinards comme le veut la tradition 51€
- Langouste puce et poutardier pêché au large en deux services : 95€
Premier service : Coupés en fines tranches sous une gelée d'eau abyssale, saveur citron/mélisse à l'huile fruitée servie très froide
Deuxième service : Nacrés et cuits dans leur eau de mer ; grains croquants de caviar, haricots marins aux coques et couteaux, infusion à la verveine, une râpée de main de Buddha
- Sériole migrateur et chair d'esquinado au limono médical 61€
primeurs et herbacés à cru, l'ensemble servi glacé, un soupçon d'huile de bergamote
- Liche de Méditerranée grillée à l'âtre et fine cade toulonnaise, 52€
feuilles de cœur de laitue, anchois fumés,
condiments « nissardo » relevés d'un velours de bonite au grenache rouge
- kkk**
- Dorade en pâte de sel iodé citron vert/marjolaine, cuite entière au four à pain, 85€ pp
vierge simplissime de perles potagères aux langues de palourdes,
rate et olives noires onctueuses
- Carabinéros cuisinés au sautoir, pétales de tomates « Roma » mi-confites, 98€
herbes et riquette poivrées, pâtes conchiglie aux yeux de Sainte Lucie et vernis,
fumet d'haliotis marines.
- Courbine élégamment vêtue de crabe royal braisés au plat, sucs de persil et morilles, 91€
palets de grosses asperges noyés d'un ragoût épicurien,
comme aimait cuisiner le poète Mistral
- Turbot rôti et cuit à basse température, 98€
voilé d'une gremolata de sésame et sanguine Tarrocco,
ormeau bagué, carottes fanes et carmines pourpres étuvées à la coriandre

Terre et Mer

Alliance et affinité

Le râble de lapin roulé au lard paysan « façon Claudette » et homard de casier, 81 €
courgettes pays, olivettes au romarin et citron confit,
jus au miel de châtaignier monté à l'huile de « Péranzana » ravivé de Barolo

L'esprit d'un pot au feu de crustacés et bœuf du Piémont 85 €
Le jardin y distille le parfum de légumes, d'herbes et gingembre rose

Les jardins de Provence

L'autre grande richesse de notre terre

« Léiume en Boui-Abaisso » quand le mistral se faisait insistant. 52€
Le potager du moment étuvé aux écorces d'oranges cueillies vertes et laurier,
flanqué d'un bouillon de Mona Lisa infusé au safran de la Mole et monté à l'huile d'olive

La ferme

Mes racines paysannes, hommage à mes grands parents

Agneau de « Sisteron » en deux services : 86€
Premier service : Carré d'agneau à l'origan des Alpilles,
jus embaumé d'huile d'argan,
aubergine de Sicile et marmelade de tomates/oignons doux.

Deuxième service : Pieds-paquets, épaule à la cuillère, ris d'agneau et rognon,
vivacité d'un jus corsé et breuvage pimientos/sarriette.

Volaille jaune élevée au lait en deux services : 96 €
Premier service : Le cœur du suprême en vessie,
macaronis aux artichauts violets truffés,
gratinés au parmesan de montagne.

Deuxième service : Consommé des pilons grillés infusé au basilic,
le haut de cuisse croustillant, caillette moelleuse et foie gras.

L'étable

Fromages de terroir que j'aime

Passionnément fleuris par des éleveurs bien de chez nous.

27€

Du verger aux douceurs sucrées

Interprétation de mes envies candies par Guillaume Godin

(A commander en début de repas)

Un compromis sensuel chocolat noir extrême et framboises cueillies à pleine maturité, posées au naturel et rehaussés très légèrement de cédrat. 30€

Yaourt Caillolais de Marseille aux mûres et fraises «mara des bois» des étals varois, quintessence d'une eau de fruits pressés. 30€

Pavlova gourmand aux agrumes, sorbet à la vanille et citron de pays bio, écume de clémentine et meringue fine au pan massala des Indes. 29€

Autour de la pomme verte ravivée au combava, l'éphémère d'un soufflé chaud, texture en superposition glacée. Un jus centrifugé au moment. 29€

La Bouille de Roche

Proposée comme un menu, mon interprétation personnelle.

Premier service : Une Variante Toulonnaise

Deuxième service : La Borgne

Troisième service : L' Aigo-sau

140€

Fugue gourmande

« Laissez vous guider par les plats du moment qui me touchent et m'inspirent. Qu'ils soient contemporains ou d'autres réactualisés.

Découvrez l'angélisme des effluves marins
pour s'encanailler avec légèreté.

Une simple envie... vous faire plaisir.»

En 3 Actes 120€

En 5 Actes 160€

Balade épicurienne

En préambule :

Sériole migrateur et chair d'esquinado, marinés au Limono médical, primeurs et herbacés à cru, l'ensemble servi glacé.

Macaronis de foie gras truffés, gratinés au parmesan de montagne, Artichauts violets étuvés au basilic, velours de volaille.

Langouste puce et poutardier pêché au large, nacrés et cuits dans leur eau de mer, grains croquants de caviar, haricots marins aux coques et couteaux, infusion à la verveine.

Turbot cuit à basse température, gremolata de sanguine Tarrocco, ormeau, carottes fanes et carmines pourpres étuvées à la coriandre.

Granité à la fleur de thym, sorbet fenouil de Florence
Une flanquée d'absinthe à votre table

L'esprit d'un pot-au-feu de homard et bœuf du Piémont
Le jardin y distille le parfum des légumes, herbes et gingembre rose.

Queyras affiné dans les fleurines, poire en chaud et froid
Relevé aux pistils de safran (récolte d'automne à la Môle)

Histoire soyeuse de la fraise et du citron vert en deux actes,
Un ensemble voilé de vanille.

220€