



« Au fil des ans, grâce à mes voyages, mes expériences personnelles et professionnelles, ma philosophie sur la cuisine s'est affirmée.

Elle comprend la mise en valeur des produits, en utilisant diverses techniques afin de laisser s'exprimer au mieux les saveurs.

Toujours à la recherche d'un équilibre entre le coté végétal et animal, de même qu'entre les différentes saveurs culinaires. »

Bonne dégustation !

Mateus MARANGONI
Chef exécutif

Viandes origine France

Menu Sainte Victoire

60€

Tartare de thon « Sainte Victoire »

Ketchup de goyave, agrumes, avocat, chips du jardin, curry

Langoustines et Saint-Jacques sautées

Bouillon de la mer, céleri, haricots vert, pomme verte et quinoa croquant

Magret de Canard en croûte d'Açaï

Crème de safran, bonbon d'abricot et châtaigne, sauce demi-glace

L'Espuma d'amandes

Amandes, crumble de cannelle, zestes de clémentine et son sorbet

Supplément de 10€ par personne pour la sélection de fromage régionaux de chez notre affineur Mons (MOF 2000)

Menu Dégustation

80€

Le Poulpe

En terrine, caviar de wasabi, fruit de cajou confit et en crème, pickles d'oignon et écume de la mer

L'Œuf parfait

Crumble de parmesan, crème de pistache d'Iran et son écume de *Shiitaké*

Anguille fumée et Foie-Gras

Quinoa croquant, mayonnaise de basilic et crème d'ail noir des Gorges du Verdon

Le Rouget Croustillant

Crème d'épinards, aubergine, dashi de *shiitaké* et chips de Shizo

Le Cochon de Lait

Confit à basse température 14 heures, farofa de banane et bacon, bonbon de yuzu, pomme verte et tempura de carotte rouge

Le Chocolat blanc fumé à la Lavande

Miel de la ruche, noix de coco en mini *bejinho*, en granité et en caviar

Supplément de 10€ par personne pour la sélection de fromage régionaux de chez notre affineur Mons (MOF 2000)

**Le chef Mateus Marangoni vous propose ces deux menus, à commander avant 13h30 pour le service du midi et 21h30 pour le service du soir
Et pour toutes les personnes présentes à table**

Prix service compris – TVA incluse

ENTRÉES

Tartare de thon « Sainte Victoire »

Ketchup de goyave, agrumes, avocat, chips du jardin, curry

22€



L'Œuf parfait

Crumble de parmesan, crème de pistache d'Iran et son écume de *Shiitaké*

20€



Le Poulpe

En terrine, caviar de wasabi, fruit de cajou confit et en crème, pickles d'oignon et écume de la mer

19€

POISSONS

Anguille fumée et Foie-Gras

Quinoa croquant, mayonnaise de basilic et crème d'ail noir des Gorges du Verdon

32€



Langoustines et Saint-Jacques sautées

Bouillon de la mer, céleri, haricots vert, pomme verte et quinoa croquant

30€



Le Rouget Croustillant

Crème d'épinards, aubergine, dashi de *shiitaké* et chips de Shizo

28€

VIANDES

Le Cochon de Lait

Confit à basse température 14 heures, farofa de banane et bacon, bonbon de yuzu, pomme verte et tempura de carotte rouge

30€



Magret de Canard en croûte d'Açaï

Crème de safran, bonbon d'abricot et châtaigne, sauce demi-glace

28€



Filet de bœuf et potiron en deux textures

Potiron en crème, et en chips, caviar de moutarde, réduction au vin rouge

34€

DESSERTS

Entremet au Chocolat et Café du Brésil

Crème de vanille, sorbet whisky-cayenne maison

13€



L’Espuma d’amandes

Amandes, crumble de cannelle, zestes de clémentine et son sorbet

15€



Le Chocolat blanc fumé à la Lavande

Miel de la ruche, noix de coco en mini *beijinho*, en granité et en caviar

15€



Sélection de fromages de chez Mons

Meilleur ouvrier de France en 2000

22€

Menu Végétarien

40€

Betteraves en quatre textures

Sauce *julivert* et riz croquant



Tofu « au vert »

Crème de courgette, asperges vertes, brocolis, quinoa croquant et pomme verte



Entremet au Chocolat et Café du Brésil

Crème de vanille, sorbet whisky-cayenne maison

ENFANTS

Entrées :

Salade de Tomate cerise, concombre, amandes avec morceaux de parmesan,
vinaigre de Xeres

12€



Burrata au pesto et charcuterie

15€

Plats :

Poisson, légumes sautés et Riz

15€



Poulet Pané, pommes de terre au four et purée de carotte

13€

Desserts :

Fruits de saison

10€



Glace Vanille, chocolat ou fraise

6€

Prix service compris – TVA incluse