



**« 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€

## Leche de Tigre

Gambas sautées, pomme verte, fruits de saison, *picadillo* de poivrons, pickles d'oignon rouge, huile d'olive aux herbes et basilic

## Langoustines et Saint-Jacques sautées

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

## Travers de Porc

Confite à basse température, chou-fleur en deux textures, *farofa* aux noix, sauce aux saveurs asiatiques et demi-glace

## L'Espuma d'amandes

Amandes, crumble de cannelle, son sorbet à la clémentine

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

## Magret de Canard en croûte d'Açaï

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

## Le Chocolat blanc fumé à la Lavande

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

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

## 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

22€



## Leche de Tigre

Gambas sautées, pomme verte, fruits de saison, *picadillo* de poivrons, pickles d'oignon rouge, huile d'olive aux herbes et basilic

24€

# 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

## Travers de Porc

Confite à basse température, chou-fleur en deux textures, *farofa* aux noix, sauce aux saveurs asiatiques et demi-glace

30€



## Magret de Canard en croûte d'Açaï

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

28€



## Filet de bœuf

Asperges confites, mini carottes sautées, caviar de moutarde, réduction au vin rouge

34€

## DESSERTS

### **Brigadeiro Crémeux**

Crème de fruit de la passion, crumble d'amandes, granité au basilic

13€



### **L'Espuma d'amandes**

Amandes, crumble de cannelle, son sorbet à la clémentine

15€



### **Le Chocolat blanc fumé à la Lavande**

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

15€



### **Fruits de saison**

Bouillon de fruits rouges

13€



### **Sélection de fromages de chez Mons**

Meilleur ouvrier de France en 2000

22€

Prix service compris – TVA incluse

# Menu Végétarien

40€

## Betteraves en quatre textures

Sauce *julivert* et riz croquant



## Tofu « au vert »

Aubergines au shizo, ail noir, crème de chou-fleur, épinards sautés



## Fruits de saison

Bouillon de fruits rouges



# 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