



« 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

Menu Sainte Victoire

60€

Le Thon

En tartare, Shiso vert, ketchup de fraise, avocat, curry, perles de wasabi et chips du jardin

Le Riz de la mer

Crevettes snackées et tagliatelles de calamars, accompagnées de leur chips du jardin

L'Agneau

En croûte d'Açaï, crème et chips de panais et sa réduction au vin rouge

Le Sagu de coco

Ananas caramélisés, miel de la ruche, bulles de miel fumé et son sorbet aux fruits de la passion

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

Prix service compris – TVA incluse

Menu Dégustation

80€

L'Oeuf parfait

Crème de pistache, crumble de parmesan, et son écume de shiitake

Les Langoustines et la Saint-Jacques

Pomme verte, haricots verts, quinoa croquant et son bouillon de la mer

La Raie

Déclinaison de goyaves, sauce du chef et sa feuille d'huître

Le Turbot

Curry vert, courgettes, ananas, riz sauvage et lait de coco

Le Porc confit

Tempura de carottes, bonbon au yuzu, *farofa* au bacon et bananes, coulis aux fruits rouges et sa sauce demi-glace

Le Chocolat blanc au yuzu

Sorbet et croquant d'Açaï, sucre de canne et sa mousse à la cardamome

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
13h00 pour le service du midi et 21h00 pour le service du soir
Et pour toutes les personnes présentes à table**

Prix service compris – TVA incluse

LES ENTRÉES

L'Œuf parfait

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

20€



Le Thon

En tartare, Shiso vert, ketchup de fraises, avocat, curry, perles de wasabi et chips du jardin

22€



Les Langoustines et la Saint-Jacques

Pomme verte, haricot vert, quinoa croquant et leur bouillon de la mer

26€

LA MER

La Raie

La goyave sous toutes ses formes et la sauce du chef

30€



Le Turbot

Curry vert, courgette, ananas, riz sauvage et lait de coco

32€



Le Riz de la Mer

Crevettes snackées et tagliatelles de calamars, accompagnées de leur chips du jardin

28€

LA TERRE

Le Porc Confit

Tempura de carottes, bonbon au yuzu, *farofa* au bacon et bananes, coulis aux fruits rouges et sa sauce demi-glace

28€



L'Agneau

En croûte d'Açaï, crème et chips de panais et sa réduction au vin rouge

30€



Le Filet de Bœuf

Déclinaison de potimarron, bonbon à l'abricot et aux noisettes, mayonnaise fumée, billes de moutarde et sa sauce demi-glace

34€

LES DESSERTS

Le Sagu de coco

Ananas caramélisés, miel de la ruche, bulles de miel fumé et son sorbet aux fruits de la passion

16€



Le Chocolat noir

Fumé au jack Daniels et bois de cayenne, crème vanille infusée au whisky

15€



Le Chocolat blanc au yuzu

Sorbet et croquant d'Açaï, sucre de canne et sa mousse à la cardamome

16€



Sélection de fromages de chez Mons

Meilleur ouvrier de France en 2000

22€

Menu Végétarien

40€

La Betterave

En tartare, Sisho vert, ketchup de fraises, avocat, perles de wasabi et chips du jardin



L'Aubergine

Ail noir, ananas, épinard, riz sauvage et son dashi de *Shiitaké*



Le Chocolat noir et le Café

Crème de yuzu et sorbet aux fruits de la passion

ENFANTS

Entrées

Salade de tomates cerises, concombre, amandes avec morceaux de parmesan,
vinaigre de Xeres

12€



Burrata au pesto & charcuterie

15€

Plats

Poisson, légumes sautés et riz

15€



Poulet pané, pommes de terre au four et purée de potimarron

13€

Desserts

Glace vanille, chocolat ou fraise

6€

Fiche des allergies

Plat	Allergies
Tartare de Thon	Poisson Alcool Fraises
Œuf parfait	Soja Lactose Fruit sec Gluten (possible sans)
Langoustine et Saint Jacques	Alcool Fruits de mer
Salade de tomates cerises	Fruit sec
Turbot	Lactose Fruit sec
Raie	Alcool
Filet de Boeuf	Lactose Gluten Alcool
Riz de la mer	Crustacé Alcool
Porc confit	Lactose Gluten
Agneau en croûte d'Açaï	Gluten Lactose Alcool
Chocolat Noir	Lactose Alcool Gluten Amande
Chocolat blanc au yuzu	Lactose Gluten
Sagu de coco	Lactose Gluten
Tartare de Betterave	Alcool