



« 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 Dégustation

80€

Le Poulpe

Crème de mangue, pomme verte, ail noir, caviar de wasabi, chili rouge et son bouillon asiatique

L'œuf Parfait

Crème de pistache d'Iran, crumble de parmesan et son écume de champignons Shiitake

La Raie

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

Le Merlu

En croûte d'herbes, duo de bananes, crumble de fruits secs et d'abricots et son beurre blanc citrique

L'Agneau

Et l'Açaï, crème et chips de chou-fleur et sa bordelaise d'Açaï

Le Brigadeiro

Chocolat noir du Brésil, crémeux et sorbet au fruit de la passion, crumble de sucre de canne

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

Prix service compris – TVA incluse

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

Haricots vert, pomme verte, quinoa croquant et son bouillon de la mer

Le Coquelet

En sauce de Champagne, *farofa* de bacon, ail et raisin sec, réduction de vin rouge et chips de shizo

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)

**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€



Leche de Tigre

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

22€



Le Poulpe

Crème de mangue, pomme verte, ail noir, caviar de wasabi, chili rouge et son bouillon asiatique

24€

LA MER

La Raie

La goyave sous toutes ses formes et la sauce du chef

30€



Les Langoustines et la Saint-Jacques

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

32€



Le Merlu

En croûte d'herbes, duo de bananes, crumble de fruits secs et d'abricots et son
beurre blanc citrique

28€

LA TERRE

Le Coquelet

En sauce asiatique, *farofa* de bacon, ail et raisin sec, réduction de vin rouge et chips de shizo

31€



L'Agneau

En croûte d'Açaï, crème et chips de Choux-fleur et sa bordelaise d'Açaï

30€



Le Bœuf

En croûte de parmesan, crème et cèpes sautés, crumble de fruits secs et 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 Brigadeiro

Chocolat noir du Brésil, crémeux aux fruits de la passion et son crumble au sucre de canne

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 Végan

55€

La Betterave

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



Le Shiitake

Crème de pistache d'Iran, graines de wasabi, champignons shiitake confits et leur écume



L'Aubergine et le Shizo

Panée, épinards rôtis, crème de banane, riz sauvage et sauce d'ail noir



Le Sagu coco

Ananas caramélisés et son sorbet de fruits de la passion

Prix service compris – TVA incluse

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

16€



Poulet pané, pommes de terre au four et purée de champignons shiitake

16€

Desserts

Entremet au chocolat et son sorbet à la vanille

10€

Fiche des allergies

Plat	Allergies
Le Poulpe	Poisson Alcool
Œuf parfait	Soja Lactose Fruit sec Gluten (possible sans)
Langoustine et Saint Jacques	Alcool Fruits de mer
Salade de tomates cerises	Fruit sec
Le Leche de Tigre	Lactose Crustacés
Raie	Alcool
Filet de Boeuf	Lactose Gluten Alcool
Coquelet	Alcool Gluten
Agneau en croûte d'Açaï	Gluten Lactose Alcool
Brigadeiro	Lactose
Chocolat blanc au yuzu	Lactose Gluten
Sagu de coco	Lactose Gluten
Tartare de Betterave	Alcool