



LA BAIE DES VOILES

RESTAURANT  
GRIMAUD

## MENU

### ENTRÉES

|                                                                                                                                                   |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| CHAMPIGNON<br>Pomme de terre, guanciale, crème crue, jus végétal<br><b>Potato, guanciale, raw cream, vegetable jus</b>                            | 23€ |
| VELOUTE EPHEMERE<br>Inspiration du chef dictée par la saison et le marché du jour<br><b>Seasonal cream soup</b>                                   | 22€ |
| SAINT-JACQUES<br>Labneh, kiwi, figatelli, sarrasin, huile aux herbes<br><b>Labneh, kiwi, figatelli, buckwheat, herb oil</b>                       | 27€ |
| TERRINE MAISON<br>Foie gras, escargot, pied de cochon, jus corsé, salade fraîche<br><b>Foie gras, snail, pig's trotter, rich jus, fresh salad</b> | 25€ |

### PLATS

|                                                                                                                                                            |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| BOUILLABAISSE "LA BAIE DES VOILES"<br>Bouillon de poissons de roche, pomme de terre, agrumes, rouille<br><b>Rockfish broth, potato, citrus, rouille</b>    | 49€ |
| SAINT-PIERRE<br>Salsifis, blette, pomelo brûlé, orange, beurre blanc au miso<br><b>Salsify, Swiss chard, charred grapefruit, orange, miso beurre blanc</b> | 42€ |
| LE VEAU<br>Céleri-rave, topinambour, champignons, jus salin<br><b>Celeriac, Jerusalem artichoke, mushrooms, saline jus</b>                                 | 44€ |
| PAELLA DE LANGOUSTINES<br>Riz soffritto, bisque, agrumes, câpres, chorizo<br><b>Soffritto rice, bisque, citrus, capers, chorizo</b>                        | 42€ |

### À PARTAGER

|                                                                                                                                      |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| RETOUR DE CHALUT<br>Poisson sauvage, chimichurri, accompagnement au choix<br><b>Wild fish, chimichurri, side dish of your choice</b> | 12€/100g |
| CÔTE DE BŒUF<br>Jus corsé, accompagnement aux choix<br><b>Rich jus, side dish of your choice</b>                                     | 12€/100g |



LA BAIE DES VOILES

R E S T A U R A N T  
G R I M A U D

## ACCOMPAGNEMENTS

8€

Champignons de saison – Pressé rustique – Salade verte – Aubergine aux épices – Purée maison

**Seasonal mushrooms – Rustic terrine – Green salad – Spiced eggplant – Homemade purée**

## DESSERTS

### MANGUE

15€

Mousse coco, mangue, crumble, glace aux agrumes

**Coconut mousse, mango, crumble, citrus ice cream**

### LE CHOCOLAT

15€

Brownie, ganache montée au lait, caramel, noisettes

**Brownie, milk whipped ganache, caramel, hazelnuts**

### POIRE CONFITE

15€

Amandes caramélisées, chantilly vanille, chocolat noir

**Caramelized almonds, vanilla whipped cream, dark chocolate**

### FRUITS GIVRÉS

15€

Sélection de parfums Maison Sorbetti

A la pièce