

ACTE III

Le Chef Stéphane Hemery vous propose une cuisine maison, de saison,
inspirée par la Méditerranée.

PRÉAMBULE

Gressins croustillants au lard de Colonnata (5 pièces)	6 €
Focaccia tiède à l'huile d'olive de Sicile	4 €
Charcuteries ibériques : Serrano & chorizo fermier	14 €

SCÈNE I – LA DÉCOUVERTE

Arancini dorés, cœur de tomates séchées	12 €
Tempura croustillant de légumes du marché, sauce catalane	8,5 €
Velouté onctueux de champignons de saison	11 €
Supions frits à la fleur de sel	12 €
Salade de poulpe tendre, fenouil croquant & olives taggiasche	16 €
Tartare de poisson du marché, selon arrivage	14 €
Tatin d'aubergine confite, balsamique & stracciatella crémeuse	12 €
Vitello tonnato	12 €

SCÈNE II – L'ESSENTIEL

Ravioli ricotta & sauge, beurre noisette	18 €
Gnocchi fondants, taleggio & gorgonzola	16 €
Linguine artisanales au pesto de basilic	16 €
Tentacule de poulpe à la plancha, riz vénéré & tomates colorées	26 €
Poisson du marché, caviar d'aubergines & sauce vierge à la grenade	22 €
Fricassée de supions & chorizo ibérique, tomates cerises & pousses d'épinard	16 €
Ris de veau croustillants, poêlée de girolles & pommes mitraille	38 €
Secreto de porc ibérique grillé, chorizo & jus parfumé	22 €
Entrecôte de bœuf Angus (250 g), pommes mitraille & sauce chimichurri	28 €

PLATS À PARTAGER (ACCOMPAGNÉS DE 2 GARNITURES AU CHOIX)

Côte de veau française à la milanaise (350 g env.)	36 €
Gigot d'agneau de lait des Pyrénées (1,2 kg), cuisson lente, servi fondant	78 €
Loup de mer rôti entier (pièce env. 1 kg), sauce vierge à la grenade	62 €

GARNITURES AU CHOIX

Légumes de saison à l'huile d'olive

Linguine au pesto

Pommes mitraille sautées

Caviar d'aubergines

SCÈNE III – SÉLECTION DE FROMAGES

Taleggio & confit de tomates	8,5 €
Gorgonzola à la cuillère	9 €
Chèvre du Père Fabre	9 €
Assortiment de fromages	15 €

SCÈNE III – SÉLECTION DE FROMAGES

Tarte au citron de Menton meringuée	8,5 €
Panna cotta aux framboises	10 €
Soufflé Marguery flambé au Grand Marnier (depuis 1959)	14 €
Mousse au chocolat Valrhona Caraïbes 70% (pour 2 pers.)	14 €
Affogato Café (glace vanille, espresso)	7,5 €
Affogato des Pouilles (glace noisette, San Marzano)	8,5 €
Sabayon glacé au café, noisettes caramélisées	9 €
Sorbet "Bernard Blier" (orange sanguine, sirop vieux rhum & vanille)	9,5 €
Glaces & sorbets artisanaux Christophe Pedone	3 €
Framboises du moment	14 €
Café gourmand (mousse chocolat, crème citron, glace noisette)	9,5 €