

# MENU À LA CARTE

## ENTRÉES

Marmitako de ventrèche de thon rouge Balfegó /  
émulsion katsuobushi et piparrak / **32**

Aguachile à l'avocat, citron vert et jalapeño / tomate-chipotle /  
cacahuète charbon / **28**

Calamaretti farcis / caponata / nuage de pommes de terre au pimentón  
de la vera et poutargue / **30**

Homard bleu en salpicon et Bloody Mary / bisque légère / **45**

Raviole au King Crab, gingembre et citronnelle / langoustine à l'unilatérale / **36**  
+ 5 g de caviar Oscière / +16

## PLATS

Merlu de ligne cuit aux algues / coco de Paimpol aux moules de bouchot,  
persil et citron / feuille d'huître / **54**

Sole au beurre citronné / bolets en persillade / tête de veau, shiitake umami,  
tomates séchées et cebettes / **62**

Coeur de filet de boeuf «Angus» à la braise / salsa verte et piparrak /  
mochis de pommes de terre à l'aïoli de Chipotle / **65**

«Socarrat» de pigeon de chez Mieral / aïoli à la sauce Hoisin /  
shimeji acidulés / **54**

Carotte rôtie au miso et en écailles multicolores / kimchi, ail noir et Mikan / **49**

## FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages de la fromagerie De Bleu ! / **21**

Le Cacao / **21**

Le Tropical / mangue-Tajin, passion, goyave et noix de coco / **18**

Figues noires de Solliès / hibiscus, pistaches de Sicile et thé matcha / **18**

Pierres lunaires au citron et sésame noir / **18**