

Printemps été 2011

Chef Nicolas Rutard, secondé d'Antonny Dubois

Les Entrées

Mon Foie Gras

15,00 €

Foie gras mi cuit, avec brioche mousseline et confiture poire pomme abricot et son verre de Longo Mai* !

Ma Pata-Negra à moi

17,00 €

Effeillé de jambon cru de noir de Bigorre*, Sanguins à l'huile et tartine de pain grillé et petit mesclun à l'ail. *(Elevé par Mr Pierre MATAYRON)

Soupe de Poissons de Roche en croûte

14,00 €

Soupe de poissons de roche (façon des pêcheurs), sa rouille safranée et Emmental.

Mon carpaccio marin

17,00 €

Corolle de Saint-Jacques et saumon mariné, vinaigrette d'herbes fraîches (Cerfeuil, coriandre, ciboulette, persil plat) et lardons grillés.

Salade de homard

18,00 €

Un demi homard servi avec mesclun, julienne de tomate, fèves, asperges vertes, Julienne de pomme verte et vinaigrette d'agrumes.

Croustillant de crabes

18,00 €

Carré de feuille de brick à la graine de sésame surmonté de Guacamole et chair de crabe monté en mille-feuille, brunoise de fenouil frais au citron vert et huile d'olive.

**Longo Mai - boisson à base de vin, aromatisée au basilic et à la citronnelle fraîche.*

Nos plats peuvent être dégustés avec le vin de notre Domaine viticole des Embiez

Les Plats

Filet de Daurade sur peau **20,00 €**

Filet cuit croustillant à la peau, sauce vierge et petits légumes poêlés
(pois gourmand, fèves, asperges vertes, radis, haricots verts)

Le Homard "Tout simplement" **30,00 €**

Juste poêlé au beurre salé, coulis de crustacées corsé, légumes de saison poêlés

Tournedos façon Rossini **28,00 €**

Filet de bœuf poêlé, servi avec une escalope de foie gras frais et sauce jus de truffe garni
pommes miette à l'ancienne au beurre et tomates cerise grappe, frit au thym et légumes verts

Mes Saint-Jacques **27,00 €**

Saint-Jacques panées au Pesto puis poêlées, servies avec un risotto aux girolles et quelques
gouttes d'huile de Souviou

Pavé quasi de veau aux morilles **26,00 €**

Pavé poêlé, sauce aux morilles servi pommes fondantes et poêlée de champignons

Fromage

Assortiment de fromages **9,50 €**

Sélection de fromages de notre maître fromager

Nos plats peuvent être dégustés avec le vin de notre Domaine viticole des Embiez

Desserts

Feuilleté aux fruits rouges **9,50 €**

Feuilletage cuit au sucre glace. Mousseline légère et fruits rouges
De saison, sorbet framboise.

Soupe de fruit **8,50 €**

Soupe de fruit de saison et son sorbet citron de Sicile

Nems au chocolat **9,50 €**

Servi tiède, coulis de fruit rouges et crème montée.

Sabayon de fruits de saison **9,50 €**

Longo Mai* monté en sabayon puis versé sur les fruits et enfin gratiné.

Crêpes Suzette **10,50 €**

Crêpes Suzette de notre maître d'hôtel.

Café gourmand **9,50 €**

Assortiments gourmets de pâtisserie, accompagné de votre café ou de votre thé

** Longo Mai - boisson à base de vin, aromatisée au basilic et à la citronnelle fraîche.*

Nos plats peuvent être dégustés avec le vin de notre Domaine viticole des Embiez

Les Menus

Le Menu Dégustation

80 €

Un menu dégustation, proposé le soir, décliné en cinq plats vous sera proposé pour l'ensemble de la table selon la Créativité du Chef, avec la possibilité d'un forfait vin à 30.00 € qui comprend un verre de vin pour chaque plat sélectionné par notre Maître d'hôtel.

Le Menu du chef

29 €

Le menu du chef est proposé le midi, hors boisson, selon les arrivages du marché.

Nos plats peuvent être dégustés avec le vin de notre Domaine viticole des Embiez