

MENU ARLEQUIN

LA TRILOGIE GOURMANDE

Beignets de fleurs de courgette à la ricotta et basilic,
Aranchini de cabillaud à tremper dans un gaspacho,
Coeur de saumon fumé mariné à l'aneth et petits blinis

GOURMET TRILOGIE

Fritters of zucchini flowers garnished with ricotta and basil,
Cod arancini and spicy gazpacho,
Smoked salmon heart marinated in dill, served with blinis

~

MARINIÈRE DE HOMARD

Médallions de homard confits, crémeux de homard
aux parfums d'orange et basilic, linguines artisanales

LOBSTER MARINIÈRE

Preserved lobster medallions, lobster sauce
with orange and basil flavours, homemade linguine

~

SOUFFLÉ CHAUD À L'ABRICOT

Soufflé chaud à l'abricot parfumé au romarin et garni d'abricots confits, accompagné de son sorbet et crémeux Dulcey au romarin

PROVENCE APRICOT SOUFFLÉ

Warm apricot and rosemary soufflé, garnished with candied apricots,
accompanied by a sorbet and a Dulcey crémeux
with rosemary flavours

85 € par personne, hors boissons
85 € per person, drink not included



DESSERTS

ANANAS GLACÉ (POUR 2 PERSONNES)..... 29 €

Façon coupe de fruits, accompagné de crème glacée à la vanille et sorbet mangue
Glazed pineapple (for 2 guests), accompanied by a vanilla ice cream and a mango sorbet

PAVLOVA À LA FRAISE 17 €

Meringue croustillante rehaussée d'un crémeux à la fraise, parfumée au basilic
et crème fraîche
Strawberry pavlova, crunchy meringue with a strawberry cream, flavoured with basil and sour cream

TRAOU-MAD AU BEURRE DEMI-SEL..... 17 €

Sablé au beurre rehaussé d'une crème glacée au chocolat, sauce chocolat
Traou mad with semi-salted butter and chocolate ice cream, chocolate sauce

SOUFFLÉ CHAUD À L'ABRICOT 17 €

Soufflé chaud à l'abricot parfumé au romarin et garni d'abricots confits, accompagné de son sorbet et crémeux
Dulcey au romarin
*Warm apricot and rosemary soufflé, garnished with candied apricots, accompanied by a sorbet and a Dulcey
crémeux with rosemary flavours*

COUPES GLACÉES ~ ICE CREAM

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 17 €

Glace vanille, café ou chocolat, sauce café ou chocolat, chantilly
*Vanilla ice cream, coffee or chocolate, coffee or chocolate sauce,
whipped cream*

FRAISE MELBA 17 €

Glace vanille, sorbet fraise, coulis de fraise, chantilly
Vanilla ice cream, strawberry sorbet, strawberry coulis, whipped cream

PINA COLADA 17 €

Sorbet ananas, sorbet coco, ananas frais aromatisé au vieux rhum
Pina Colada, pineapple sorbet, coconut sorbet, fresh pineapple with rum flavours

COLONEL 17 €

Sorbet citron, vodka
Lemon sorbet, vodka



Le Repère
Nicolas Decherchi

LES METS

Chaque repas est un voyage, un moment de rencontre, de partage, une invitation à de nouvelles découvertes.
Face à la Méditerranée, je laisse aller mes songes à des centaines d'idées, à des associations de saveurs, je sublime les plus beaux produits que la mer et la terre aient à nous offrir, toujours animé par la volonté de faire vivre la plus belle escale à nos hôtes.

Bon voyage et belle dégustation !

Nicolas Decherchi

— À PARTAGER ~ SHARING MOMENT —

LES CROUSTILLANTS	21 €
Beignets de fleurs de courgette à la ricotta et basilic, aranchini de cabillaud à tremper dans un gaspacho <i>Fritters of zucchini flowers garnished with ricotta and basil, cod arancini and spicy gazpacho</i>	
POP-CORN DE CREVETTE	19 €
Houmous citronné à la coriandre et pita à l'huile d'olive <i>Shrimp popcorn and lemon hummus with coriander, pita bread</i>	
CŒUR DE SAUMON FUMÉ	26 €
Coeur de saumon fumé mariné à l'aneth et petits blinis <i>Smoked salmon heart marinated in dill, served with blinis</i>	
ASSIETTE DE TARAMAS	22 €
Taramas au corail d'oursin, au wasabi, au caviar, blinis <i>Taramas with sea urchin coral, wasabi, caviar, served with blinis</i>	
MOULES DE PAPÉ GRATINÉES EN COQUILLE	21 €
<i>Gratinated mussels by Papé</i>	
LA BARQUE DES SUQUÉTANS	125 €
Demi-langouste au curry et noix de coco, cœur de saumon fumé, tarama au caviar, pop corn de crevette et houmous citronné, belle buratta à la truffe, thon frais à la mayonnaise épicée <i>Half lobster with curry and coconut, heart of smoked salmon, tarama with caviar, shrimp popcorn and lemon hummus, beautiful truffled buratta, fresh tuna with spicy mayonnaise</i>	

— ENTRÉES ~ STARTERS —

PETITS ROUGETS PANÉS 	39 €
Croques en bouche de rouget garnis de basilic et tapenade, accompagnés d'un aioli citronné <i>Red mullet garnished with fresh basil and tapenade, citrusy aioli</i>	
TOMATES CAILLOUX AUX PÉTALES DE ROSE  	28 €
Symphonie de tomates cailloux, ricotta parfumée au basilic et olives Taggiasche <i>Tomatoes, ricotta cheese with basil and Taggiasche olives</i>	
CEVICHE DE SÉRIOLE 	29 €
Dans son bouillon glacé à la citronnelle et coriandre <i>Hamachi ceviche, glazed broth with lemongrass and coriander</i>	
BURRATA CRÉMEUSE DES POUILLES  	28 €
À la fraise de Provence, tomates Ananas et thym <i>Creamy Burrata with strawberries, tomatoes and thyme</i>	
CŒUR DE SUCRINE À LA MANGUE 	26 €
Belle sucrine rafraîchie de mangue et passion, rehaussée de blancs de volaille panés au maïs, chips de chorizo et noix cajou <i>Salad refreshed with mango and passion fruit, breaded chicken breast, chorizo chips and cashew nuts</i>	




— LES POÊLONS DU REPÈRE ~ SHARING PAN —

Un moment de convivialité à partager au centre de la table

A convivial interlude to share

BELLE PÊCHE DE NOS CÔTES : CHAPON, DENTI, SAINT-PIERRE 	Prix en fonction des arrivages
Cuite à la soupe de poissons, légumes confits au citron et basilic frais <i>Mediterranean fishing cooked with fish soup, preserved vegetables with lemon and basil</i>	
CONCHIGLIONI À LA CORSOISE	119 €
Emincé de veau accompagné de Figatelli et tomates cerises épicées, suivi d'aubergines confites gratinées à la tome de l'île de Beauté <i>Sliced veal accompanied by Figatelli and spicy cherry tomatoes, baked eggplant with Corsica tome cheese</i>	

— POISSONS ~ FISH —

ROUGETS ET LÉGUMES D'ÉTÉ 	45 €
Petits rougets cuits au four, surmontés de caviar d'aubergine et légumes d'été, velouté de pequillos épicés <i>Baked red mullet topped with eggplant caviar and summer vegetables, spicy pequillo velouté</i>	
DOS DE CABILLAUD AU CURRY ET POMMES GRANNY SMITH 	51 €
Mousseline de céleri rehaussée de pommes Granny Smith, mousseux de curry à la noix de coco <i>Cod, celery mousseline topped with Granny Smith apples, curry foam with coconut</i>	
SAINT-PIERRE EN BOUILLABAISSE 	46 €
Bintje fondante, tomates confites et rouille <i>John-dory cooked in 'bouillabaisse' style, Bintje potatoes, preserved tomatoes and rouille sauce</i>	
MARINIÈRE DE HOMARD	56 €
Médallions de homard confits, crémeux de homard aux parfums d'orange et basilic, linguines artisanales <i>Lobster Marinière, preserved lobster medallions, lobster sauce with orange and basil flavours, homemade linguine</i>	

— VIANDES ~ MEATS —

CÔTE DE VEAU DU LIMOUSIN FUMÉE AUX AIGUILLES DE PIN	49 €
<i>Limousin veal chop smoked with pine needles</i>	
NOIX D'ENTRECÔTE FRANÇAISE 400 G	47 €
<i>French rib steak 400 g</i>	
TOMAHAWK BLACK ANGUS 1.5 KG (À PARTAGER)	185 €
Accompagné d'un garniture et d'une sauce au choix par personne <i>Black Angus Tomahawk 1.5 kg (to share), served with a side dish and a sauce</i>	
RAVIOLES DE VEAU À LA SAUGE	44 €
Belles ravioles de veau et ricotta parfumées à la sauge, noisettes torréfiées <i>Veal and ricotta ravioli flavoured with sage, roasted nuts</i>	
INCONTOURNABLE RIBS DE COCHON CONFIT 12 H	41 €
<i>Pork ribs</i>	

— GARNITURES ~ SIDE DISHES —

MOUSSELINE DE PATATE DOUCE ~ Sweet Potato mousseline	6 €
LÉGUMES SAUTÉS ~ Sautéed vegetables	6 €
POMMES GRENAILLES ~ Grenaille potatoes	6 €
ROQUETTE FRAÎCHE ~ Arugula salad	6 €
GNOCCHIS À LA TRUFFE ~ Truffled gnocchi	7 €

— SAUCES —


JUS DE VEAU AU CAFÉ ~ Veal sauce with coffee	3 €
JUS DE BŒUF TRUFFÉ ~ Truffled beef sauce	3 €
BARBECUE DU REPÈRE ~ Barbecue sauce	3 €

— FROMAGES ~ CHEESES —

LE MOMENT DU FROMAGER	18 €
Chèvre de Caussols, petit chèvre frais accompagné de miel de Provence et lavande cristallisée <i>The cheesemaker's moment: Caussols goat cheese, small fresh goat cheese accompanied by honey from Provence and crystallized lavender</i>	



 Végétarien

 Sans gluten