



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 €
Cœur 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 (POUR 2 À 4 CONVIVES)	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 🌿	35 €
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>	
TENTACULES DE POULPE GRILLÉES 🌿	26 €
Sautées en persillade et petites tomates cerises épicées <i>Roasted octopus tentacles, parsley and spicy cherry tomatoes</i>	
CEVICHE DE SÉRIOLE 🌿	27 €
Dans son bouillon glacé à la citronnelle et coriandre <i>Hamachi ceviche, glazed broth with lemongrass and coriander</i>	
BURRATA CRÉMEUSE DES POUILLES 🌿 🌱	25 €
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>	

— POISSONS ~ FISH —

- ROUGET ET LÉGUMES D'ÉTÉ**  44 €
Rouget cuit au four, surmonté de caviar d'aubergine et légumes d'été, velouté de pequillos épicés
Baked red mullet topped with eggplant caviar and summer vegetables, spicy pequillo velouté
- DOS DE CABILLAUD AU CURRY ET POMMES GRANNY SMITH**  49 €
Mousseline de céleri rehaussée de pommes Granny Smith, mousseux de curry à la noix de coco
Cod, celery mousseline topped with Granny Smith apples, curry foam with coconut
- SAINT-PIERRE EN BOUILLABAISSE**  46 €
Bintje fondante, tomates confites et rouille
John-dory cooked in 'bouillabaisse' style, Bintje potatoes, preserved tomatoes and rouille sauce
- MARINIÈRE DE HOMARD** 56 €
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

— POÊLON 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 selon arrivages
Cuite à la soupe de poissons, légumes confits au citron et basilic frais
Mediterranean fishing cooked with fish soup, preserved vegetables with lemon and basil

— VIANDES ~ MEATS —

- CÔTE DE VEAU DU LIMOUSIN FUMÉE AUX AIGUILLES DE PIN 350 G** 49 €
Limousin veal chop smoked with pine needles 350 G
- NOIX D'ENTRECÔTE BLACK ANGUS 300 G** 47 €
Black Angus rib steak 300 G
- TOMAHAWK BLACK ANGUS 1.5 KG (À PARTAGER)** 185 €
Accompagné d'une garniture et d'une sauce au choix par personne
Black Angus Tomahawk 1.5 kg (to share), served with a side dish and a sauce
- INCONTOURNABLE RIBS DE COCHON CONFITS 12 H** 41 €
Pork ribs
- CARRÉ D'AGNEAU À LA CACAHUÈTE ET SARIETTE (À PARTAGER)** 89 €
Flambé au Jack Daniel's, accompagné d'une garniture et d'une sauce au choix par personne
Rack of lamb with peanuts and savory (to share), flambéed with Jack Daniel's, served with a side dish and a sauce

— PÂTES ~ PASTA —

CONCHIGLIONI À LA CORSOISE	36 €
Conchiglioni accompagnées de Figatelli et tomates cerises épicées, suivies d'aubergines confites gratinées à la tome de l'île de Beauté <i>Conchiglioni accompanied by Figatelli and spicy cherry tomatoes, baked eggplant with Corsica tome cheese</i>	
RAVIOLES DE VEAU À LA SAUGE	43 €
Belles ravioles de veau et ricotta parfumées à la sauge, noisettes torréfiées <i>Veal and ricotta ravioli flavoured with sage, roasted nuts</i>	
RIGATONI À LA CREME DE TRUFFE ET TRUFFES DE SAISON 	39 €
<i>Rigatoni with truffle cream and seasonal truffle</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 €
GNOCCHI 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 €
JUS D'AGNEAU À LA SARIETTE ~ Lamb sauce with savory	3 €
BARBECUE DU REPÈRE ~ Barbecue sauce	3 €

— FROMAGE ~ CHEESE —

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

— DESSERTS —

Notre passion est de transmettre l'expérience gustative à nos hôtes à travers une sélection de textures, de fraîcheurs et de saveurs pour la gourmandise de nos desserts.

Our passion is to transmit an experience to our guests through a selection of textures, freshness and flavours for the greediness of our desserts.

L'INCONTOURNABLE 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

LE PLATEAU DES GOURMANDISES..... 15 €

Fine sélection des desserts de notre pâtissier

Assortment of desserts from our pastry chef

— FRUITS FRAIS & GLACÉS ~ FRESH & ICED FRUITS —

BANANE GLACÉE 18 €

Garnie de son sorbet et fruits frais

Iced banana garnished with sorbet and fresh fruit

CITRON JAUNE GLACÉ 18 €

Accompagné au choix de limoncello ou de vodka

Iced lemon accompanied by limoncello or vodka

PASSION GLACÉE 18 €

Fruit de la passion glacé accompagné de son jus

Iced passion fruit accompanied by juice

ANANAS GLACÉ (À PARTAGER) 27 €

Façon coupe de fruits, accompagné de sa chantilly vanillée

Pineapple (to share) accompanied by vanilla cream

LA CABOSSE DE CACAO 69% (À PARTAGER) 27 €

Façon Liégeois, crème glacée au cacao et chantilly vanillée surplombée de Gruée

Liégeois style, cocoa ice cream and vanilla whipped cream topped with Gruée

— COUPES GLACÉES ~ ICE 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

— MENU DÉJEUNER —

LES PRÉLUDES

BURRATA CRÉMEUSE DES POUILLES

À la fraise de Provence, tomates Ananas et thym
Creamy Burrata with strawberries, tomatoes and thyme

Ou

MOULES DE PAPÉ GRATINÉES EN COQUILLE

Gratinated mussels by Papé



LES SUITES

DOS DE CABILLAUD AU CURRY ET POMMES GRANNY SMITH

Mousseline de céleri rehaussée de pommes Granny Smith,
mousseux de curry à la noix de coco
Cod, celery mousseline topped with Granny Smith apples, curry foam with coconut

Ou

RAVIOLES DE VEAU À LA SAUGE

Belles ravioles de veau et ricotta parfumées à la sauge, noisettes torréfiées
Veal and ricotta ravioli flavoured with sage, roasted nuts



LES GOURMANDISES

LE PLATEAU DES GOURMANDISES

Fine sélection des desserts de notre pâtissier
Assortment of desserts from our pastry chef

55 € par personne, hors boissons
55 € per person, drink not included



— 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

Médailles 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

