

« Si la perfection avait une recette, je la revisiterais chaque jour. Aller toujours plus loin, dépasser les limites du goût pour nous entraîner dans une savoureuse histoire, faite d'émotions, de rebondissements et de dénouements inattendus. A la fois conteur et artisan, laissez-vous porter par mon esprit de la cuisine. »

NICOLAS SALE - *carte élaborée avec la complicité de ses équipes*

## ENTRÉES AU FIL DU TEMPS

---

### **Le Canard**

*L'appât:* Eau de pomme verte, magret fumé et graines à l'ancienne acidulées  
Foie gras mi-cuit, moût de raisin à la moutarde de Brive  
Cuisse confite en dim sum, bouillon au vinaigre de cidre

78 €

### **La Langoustine**

*L'appât:* Eau de langoustine, pamplemousse, caramel d'ail  
À cru, caviar Impérial, citron frais et crème poivrée évolutive  
Rôtie aux agrumes, énoki à la pistache, nage de coco-citron vert

190 €

### **La Tomate**

*L'appât:* Eau rôtie en gelée, pépins et olives noires  
Au naturel à l'œuf cassé, crémeux d'herbes et terreau végétal  
Confite entière façon Provençale, coulis braisé

65 €

### **Le Homard mûre**

*L'appât :* consommé pris, coudes, grains de fruit et feuille végétale  
Le corps nacré au poivre Cuméo du Népal, spaghetti de céleri, vinaigrette acidulée  
Les pinces rôties, crémeux au corail

110 €

## INSPIRATIONS IODÉES

---

### **Le Bar de ligne**

Servi en plat Escoffier

*Le fil:* fenouil en mousseline, fondant et à cru  
Jus de coquillages mousseux aux grains de noyaux d'olives

140 €

### **Le Turbot**

Rôti sur l'arête

*Le fil:* endive du nord braisée, fromage blanc ail/persil  
Sucs d'arête au citron de Menton et bigorneaux poivrés

155 €

### **Le Cabillaud**

Nacré aux algues,

*Le fil:* pommes de mer fondantes et jus de volaille à la feuille de citronnier  
« Kokotxas » en petit ragout relevé aux piments doux et poivrons

90 €

## INSPIRATIONS FERMIÈRES

---

### **L'Agneau de lait**

Selle contisée aux poivrons doux, épaule confite en pannequet d'aubergine et côtelette grillée

*Le fil:* crème de pois chiches, citron, piquillos, ricotta et jus épicé

120 €

### **Le Pigeon « Impérial »**

Cuit en croûte de pain « poivre, sel, gingembre et thym »

*Le fil:* Navets caramélisés aux épices, condiments et cuisses confites

95 €

### **Le Ris de veau**

Poché, rôti, croustillant

*Le fil:* Petits pois à la Française et fleur de tagète

120 €

*Nous garantissons que nos viandes sont d'origine française*

## MENU SIGNATURE

---

### **Le Homard mûre**

*L'appât* : consommé pris, coudes, grains de fruit et feuille végétale  
Le corps nacré au poivre Cuméo du Népal, spaghetti de céleri, vinaigrette acidulée  
Les pinces rôties, crémeux au corail

---

### **Le Bar de ligne**

Servi en plat Escoffier  
*Le fil*: fenouil en mousseline, fondant et à cru  
Jus de coquillages mousseux aux grains de noyaux d'olives

---

### **L'Agneau de lait**

Selle contisée aux poivrons doux, épaule confite en pannequet d'aubergine et côtelette grillée  
*Le fil*: crème de pois chiches, citron, piquillos, ricotta et jus épicé

---

### **Le Fromage**

Sélection affinée par Pierre Gay et Bernard Mure-Ravaud

---

### **La Rhubarbe**

*La touche*: Dim Sum de banane confite, nage de rhubarbe tiède, râpé de clou de girofle  
Fuseaux crémeux, bonbons croquants et sorbet  
*La Sucrierie* : Juste pochée et Brousse de Rove

345 €

## MENU DÉCOUVERTE

---

### **La Tomate**

*L'appât:* Eau rôtie en gelée, pépins et olives noires  
Au naturel à l'œuf cassé, crémeux d'herbes et terreau végétal  
Confite entière façon Provençale, coulis braisé

Ou

### **Le Canard**

*L'appât:* Eau de pomme verte, magret fumé et graines à l'ancienne acidulées  
Foie gras mi-cuit, moût de raisin à la moutarde de Brive  
Cuisse confite en dim sum, bouillon au vinaigre de cidre

---

### **Le Cabillaud**

Nacré aux algues,  
*Le fil:* pommes de mer fondantes et jus de volaille à la feuille de citronnier  
« Kokotxas » en petit ragout relevé aux piments doux et poivrons

Ou

### **Le Ris de veau**

Poché, rôti, croustillant  
*Le fil:* Petits pois à la Française et fleur de tagète

---

### **Le Chocolat Jamaya**

*La touche:* Meringue fondante au cacao, granité au vinaigre de framboise  
*Le dessert:* De Jamaïque en ganache intense, parfait dentelle croustillante, poivre et sel  
*La sucrerie:* En éclat et légèreté

Ou

### **Le Citron,**

*La Touche:* Gelée et sucre d'agrumes, fraîcheur de persil  
*Le dessert:* Meyer en segments, palmito caramélisé et crème fraîche, sauce zist et zeste  
*La sucrerie:* Meringue glacée au citron

« Cumuler l'art, le goût, le partage.  
Ma passion pour ce métier est absolue.  
S'enquérir de son passé, participer à son présent et garantir pour  
de nombreuses années encore la main de l'homme.  
La gourmandise à l'infini. »

FRANCOIS PERRET – *carte élaborée avec la complicité de ses équipes*

## INSPIRATIONS SUCRÉES

---

### **Le Citron,**

*La Touche:* Gelée et sucre d'agrumes, fraîcheur de persil

*Le dessert:* Meyer en segments, palmito caramélisé et crème fraîche, sauce zist et zeste

*La sucrerie:* Meringue glacée au citron

36 €

### **La Fraise**

*La touche:* En confiture, buratta crémeuse et huile d'olive vinaigrée

*Le dessert:* Ciflorette au naturel, crème fraîche de Bresse et sucre cassonade

*La sucrerie:* Des bois et toast brioché

36 €

### **Le Chocolat Jamaya**

*La touche:* Meringue fondante au cacao, granité au vinaigre de framboise

*Le dessert:* De Jamaïque en ganache intense, parfait dentelle croustillante, poivre et sel

*La sucrerie:* En éclat et légèreté

34 €

### **La Rhubarbe**

*La touche:* Dim Sum de banane confite, nage de rhubarbe tiède, râpé de clou de girofle

Fuseaux crémeux, bonbons croquants et sorbet

*La Sucrerie :* Juste pochée et Brousse de Rove

35 €