

« 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 mes équipes*

*Prix nets, taxes et service compris  
Les chèques ne sont pas acceptés  
Toutes les cartes de crédits sont acceptées  
La carte des allergènes est disponible sur demande*

## EMBARQUONS, ENSEMBLE...

---

### **Le Canard-Melon**

*L'appât* : Gaspacho de melon, magret séché au citron vert  
Foie gras mi-cuit, confiture et fraîcheur du fruit à la menthe  
Cuisse confite en Dim Sum, bouillon au vinaigre de chardonnay

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, énoiki à la pistache, nage de coco-citron vert

190 €

### **La Tomate**

*L'appât* : Glacée, jus et pépins au basilic  
En salade, vinaigrette à l'œuf cassé  
Confite à la « Provençale » coulis grillé

68 €

### **Le Tourteau**

*L'appât*: Nage prise d'humérus au poivre Timut  
Emietté au crémeux de tête, daïkon mariné et velours coraillé  
Corps et pincés au naturel, bouillon chaud de mer et d'agrumes

95 €

## LAISSEZ-VOUS PIÉGER PAR LA PÊCHE...

---

### **La Daurade**

Servi en plat Escoffier

*Le fil:* fenouil en mousseline, fondant et à cru

*La sauce:* aux grains de noyaux d'olives

125 €

### **Le Rouget Barbet**

Doré entier « écailles croustillantes »

*Le fil:* courgette Trombolino grillée

*La sauce:* riviéra de courge à la marjolaine

110 €

### **La Lotte**

Au grill, rôtie sur l'arête

*Le fil:* tomates grappes confites, encornets grillés, croustillant d'oignon frit et basilic

*La sauce:* concassée au saté

90 €

## ...OU GUIDER PAR NOS INSPIRATIONS FERMIÈRES

---

### **Le Cochon d'Éric Ospital (*pour 2 personnes*)**

L'échine rôtie au sautoir

*Le fil:* crémeux de pomme de terre au beurre noisette, gâteaux de pied confit

*Le jus :* charcutière à ma façon

190 €

### **Le Ris de Veau**

Poché, rôti, croustillant

*Le fil :* carotte fane fondante, condimentée à la nectarine blanche

*Le jus :* de braisage

120 €

### **Le Lapin**

L'épaule confite à la moutarde et petits carrés à la sauge

*Le fil:* linguine « comme à la maison » et physalis confits acidulés

*Le jus:* ambré

85 €

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

## LE GRAND LARGE

---

### **La Tomate**

*L'appât* : Glacée, jus et pépins au basilic  
En salade, vinaigrette à l'œuf cassé  
*Confite* à la « Provençale » coulis grillé

---

### **La Daurade**

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

---

### **Le Ris de Veau**

Poché, rôti, croustillant  
*Le fil* : carotte fane fondante, condimentée à la nectarine blanche  
*Le jus* : de braisage

---

### **Le Fromage**

Sélection affinée par nos Maîtres fromagers

---

### **La Mûre**

*La Touche*: en réduction, gelée de menthe fraîche  
*Le dessert*: sauvage, meringue fondante et crème de Bresse  
*La sucrerie*: en confiture beurre et toast

350 €

L'équipe de sommellerie vous suggère un accord mets et vins pour accompagner ce menu

195 €

## LE MOULINET AU FIL DU TEMPS

---

### **Le Canard-Melon**

*L'appât* : Gaspacho de melon, magret séché au citron vert  
Foie gras mi-cuit, confiture et fraîcheur du fruit à la menthe  
Cuisse confite en Dim Sum, bouillon au vinaigre de chardonnay

---

### **Le Rouget Barbet**

Doré entier « écailles croustillantes »  
*Le fil*: courgette Trombolino grillée  
*La sauce*: riviéra de courge à la marjolaine

Ou

### **Le Lapin**

L'épaule confite à la moutarde et petits carrés à la sauge  
*Le fil*: linguine « comme à la maison » et physalis confits acidulés  
*Le jus*: ambré

---

### **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

195 €

« 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 mes équipes

## ...ET ALLEZ VERS LA RÉCOMPENSE

—

### **La Mûre**

*La Touche:* en réduction, gelée de menthe fraîche  
*Le dessert:* sauvage, meringue fondante et crème de Bresse  
*La sucrerie:* en confiture beurre et toast

38 €

### **Le Miel**

*La Touche:* confiture d'oignon rouge, faisselle et baie de Tasmanie  
*Le dessert:* d'avocatier, framboise et pistache craquante  
*La sucrerie:* nid d'abeille chocolaté, miellé

38 €

### **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 Crème Caramel**

*La Touche:* sucre auburn beurré, mousse de lait et fleur de sel  
*Le dessert:* meringue italienne, amandes effilées dorées et croquantes  
*La sucrerie:* cigarette russe

36 €