

« 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 €