

Les Toits

« Je vous invite à un voyage culinaire
au cœur du plus beau golfe de Méditerranée,
à la fois authentique et innovant,
où s'exprime toute ma passion pour la cuisine. »

Michele FORTUNATO



HÔTEL DE PARIS
• SAINT-TROPEZ •

ENTRÉES | STARTERS

Le Chou-Fleur | *Cauliflower*

Glacé au soba et sauce fumée au foin

Soba glazed and hay smoky sauce

26€

Le Poulpe | *Octopus*

Espuma de pommes de terre vitelottes, tomates confites, olives Taggiasche

Purple potato foam, sun-dried tomatoes, Taggiascha olives

32€

L'Œuf | *Egg*

Crème de courgette, mini courgette, tomate séchée et truffe noire

Zucchini cream soup, baby zucchini, sun-dried tomato and black truffle

28€

PLATS | MAINS DISHES

Les Spaghettoni

Sauce carotte acidulée, amandes torréfiées, crumble de cacao salé

Tangy carrot sauce, roasted almonds sauce, salted cacao crumble

34€

Le Veau | *Veal chop*

Millefeuille artichauts et pommes de terre à la Romana, jus à la fève

Tonka Artichokes and potatoes millefeuille, tonka bean juice

50€

Le Turbot | *Turbot*

Cuit à l'arête, duo d'asperges, sabayon

Cooked on the bone, white and green

asparagus, zabaglione

38€

La Signature | *Our Signature dish*

Suggestion hebdomadaire du chef

Chef weekly suggestion

42€

LE FROMAGE | *CHEESE*
14€

DESSERTS | *DESSERTS*

Le Tiramisu | *Tiramisu*
Glace à la vanille et à la truffe noire
Vanilla ice cream with black truffle
14€

La crème brûlée | *Crème brûlée*
Chocolat et passion
Passion and chocolate crème brûlée
12€

La Tatin | *Tatin*
Double crème des Alpes
Alps double cream
14€

Glaces et sorbets | *Ice creams and sorbets*
12€

Origine des viandes : France
Meat of French origin

Nos prix s'entendent nets en euros, toutes taxes comprises, service inclus
Net prices in euros, taxes and service included

