



ENTRÉES | STARTERS

Carpaccio de courgette violon, fleur farcie d'une fine ratatouille, fromage de chèvre
Carpaccio of local zucchini, flower stuffed with a fine ratatouille, goat cheese
ou/or

Raviole ouverte de calamar aux coquillages, jus marin
Small ravioli stuffed with squid and shellfish, sea-scented juice

PLATS | MAIN COURSES

Loup de Méditerranée, panisse aux olives Taggiasche, beurre de mélisse
Mediterranean sea bass, panisse with Taggiasca olives, lemon balm butter
ou/or

Selle d'agneau rôtie à la sarriette, caviar aubergine-basilic, gnocchi et artichauts poêlés
Saddle of lamb roasted with savory, eggplant-basil caviar, gnocchi and pan-fried artichokes

DESSERTS | DESSERTS

Finger autour de la pêche et de la vanille, sorbet pêche
Peach and vanilla finger biscuit, peach sorbet
ou/or

Tartelette comme un financier, crèmeux cerise et pistaches torréfiées
Financier-style tartlet with cherry cream and roast pistachios

Eau minérale, café et thé compris - Mineral water, coffee and tea included

Menu à 165 € par personne
Menu at €165 per person

COCKTAILS | COCKTAILS

ET DIEU CRÉA LA FEMME 29
Champagne, Marasquin, Verjus, lavande
Champagne, Maraschino, Verjus, lavender

LA VIE EN ROSE 19
Champagne, Kirsch, Fraise
Champagne, Kirsch, Strawberry

LE GENDARME À SAINT-TROPEZ 26
Apérol, Amaretto, fruit de la passion, citron, Vodka
Aperol, Amaretto, passion fruit, Lemon, Vodka

ACCORDS VINS | WINE PAIRING

SÉLECTION DU SOMMELIER 60
Sommelier's selection

les toits

