



MENU DU 14 AOÛT 2025

Hôtel de Paris Saint-Tropez · Restaurant Les Toits · Chef David Ignoffo
210 €

MISE EN BOUCHE

Tartelette au chèvre de Collobrières

Bonbon de tomate, jeunes pousses de basilic pourpre

ENTRÉE

Ajoblanco - Gaspacho aux amandes

Tartare de gambas aux agrumes et caviar

PLAT

Pithiviers dans l'esprit d'un bœuf Rossini

Aubergines et truffes d'été

DESSERT

Croquant d'été à la verveine

Yaourt fermier et espuma à l'abricot

Prix net en euros, toutes taxes et service compris





MENU OF AUGUST 14TH 2025

Hôtel de Paris Saint-Tropez · Restaurant Les Toits · Chef David Ignoffo
210 €

MISE EN BOUCHE

Collobrières goat cheese tartlet

Tomato bite, young purple basil leaves

STARTER

Ajoblanco - Almond gazpacho

Citrus marinated prawn tartare and caviar

MAIN COURSE

Pithiviers inspired by the traditionnal beef rossini

Eggplant and summer truffles

DESSERT

Summer verbenas crunch

Farmhouse yogurt and apricot espuma

Net price in euros, including all taxes and service charges.

