

Menu

du 14 Juillet 2026

210

2 verres de vin et une coupe de Champagne en accord avec votre menu
2 glasses of wine and a glass of Champagne to match your menu

70

Sorbet concombre, pignons de pins, citron confit
Cucumber sorbet, pine nuts, lemon

• • •

Médailлон de foie gras au pain d'épices, condiments d'été, brioche toastée
Duck foie gras medallion with gingerbread, Summer condiments, toasted brioche

ou/or

Rouget, loup et gambas dans l'esprit d'une bouillabaisse
Red mullet, seabass and prawn prepared like a bouillabaisse

• • •

Pithiviers au filet de bœuf, truffe d'été, farce fine de volaille,
caviar d'aubergines aux épices douces, jus de bœuf corsé
*Beef fillet "Pithiviers" with Summer truffle, fine poultry stuffing,
eggplant caviar with mild spices, beef jus*

ou/or

Filet de Saint-Pierre, risotto à la bisque, calamars
John Dory fillet, bisque risotto, calamari, confit peppers

• • •

Assiette de fromages de chèvre de Collobrières
Goat cheese selection from Collobrières

• • •

Palet praliné-pistache, tartare de fruits de saison, boule de glace vanille
Pistachio-praline biscuit, seasonal fruits tartar, vanilla ice cream scoop



HÔTEL DE PARIS
• SAINT-TROPEZ •