



Vendredi 24 Décembre 2021 – Friday 24th December 2021

Puntarelle, anchois et caviar

Asparagus chicory, anchovy and caviar

Langoustine grillée, sauce citronnée

Grilled langoustine with lemon flavoured sauce

Saint-Jacques, haricot « Pigna » et foin

Sea scallops, "Pigna" beans and hay

Perdreau « Cardo Gobbo »

Jus au café et truffe blanche

Partridge « Cardo Gobbo »

Partridge sauce with coffee and white truffle

Le dessert au chocolat maison Duplanteur

Riz au lait, parfum d'algue Kombu

Chocolate dessert from maison Duplanteur

Milk rice pudding, Kombu flavour

Bûche de Noël

Traditional Christmas Log

290 euros

Ce menu comprend l'eau et café

This food menu include the water and coffee



Samedi 25 Décembre 2021 – Saturday 25th December 2021

Puntarelle, anchois et caviar

Asparagus chicory, anchovy and caviar

Langoustine grillée avec sauce citronnée

Grilled langoustine with lemon flavoured sauce

Saint-Jacques, haricot « Pigna » et foin

Sea scallops, "Pigna" beans and hay

Perdreau « Cardo Gobbo »

Jus au café et truffe blanche

Partridge « Cardo Gobbo »

Partridge sauce with coffee and white truffle

Le dessert au chocolat maison Duplanteur

Riz au lait, parfum d'algue Kombu

Chocolate dessert from maison Duplanteur

Milk rice pudding, Kombu flavour

Bûche de Noël

Traditional Christmas Log

290 euros

Ce menu comprend l'eau et café

This food menu include the water and coffee



Vendredi 31 Décembre – Friday 31st December 2021

Cardo Gobbo, sauce ajo blanco, truffe blanche

Cardo Gobbo, ajo blanco sauce, white truffle

Langoustine en tartare et caviar Oscietre

Langoustine tartar with "Oscietre" caviar

Saint-Jacques poêlées, salsifi et miso

Pan fried scallops, salsify and miso

Turbot, blettes, sauce Albufera de la mer

Turbot, swiss chard, "Albufera" sauce from the sea

Pigeon, orge, whisky, courge et truffe blanche

Pigeon, barley, whisky, squash and white truffle

**Textures de pomme verte
Sorbet avocat et fleur d'oxalis**

Green apple textures

Avocado sorbet and oxalis flower

Millefeuille marin à l'algue Nori, sauce toffee

Nori seaweed marine Millefeuille, toffee sauce

590 euros

Ce menu comprend l'eau et café

This food menu include the water and coffee



Samedi 1er Janvier 2022 – Saturday 1st January 2022

Noix de Saint-Jacques en carpaccio, artichaut, caviar

Scallops carpaccio, artichokes, caviar

Huître de Camargue n°1 grillée

Tombée d'oseille et lardo di Colonnata

Grilled Camargue oyster n°1, sorrel and lardo di Colonnata

Dorade de Méditerranée, fenouil et citron confit

Mediterranean Seabream, fennel and preserved lemon

Veau 'Tigré' de Corse mûré et grillé

Betterave sur la braise, jus de veau

Grilled Corsican "Tiger" veal matured

Grilled beetroot, veal sauce

Tarte "Tatin"

Glace à la vanille du chef Mauro Colagreco

Tarte "Tatin"

Chef Mauro Colagreco's vanilla ice cream

250 euros

Ce menu comprend l'eau et café

This food menu include the water and coffee