



Vendredi 24 Décembre 2021 – Friday 24<sup>th</sup> 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 25<sup>th</sup> 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 1<sup>st</sup> 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*