

**PÂTÉ EN CROUTE. 22**

**AUBERGINE À LA FLAMME. 18**

*Caviar relevé au curry de Madras et figue fraîche*

**PATA NEGRA JOSELITO. 45**

*Pains à la tomate*

---

**ŒUF BIO. 85**

*Grains Oscietre de la maison Antonius*

*Crème aigrette*

**OIGNONS NOUVEAUX. 40**

*Gratin au vieux parmesan*

*Anchois et olives comme une pissaladière*

**TOMATES. 60**

*Collection Arlequin à l'eau de concombre givrée*

*Melon, pastèque et graines de moutarde*

**ARTICHAUT. 60**

*Croustillant au basilic et parmesan*

*Barigoule acidulée, pesto de roquette et girolles*

**SERIOLE. 65**

*À cru*

*Marinade vivifiée à la feuille de citronnier*

**TOURTEAU. 60**

*Courgette mimosa au jus de crustacé*

*Jaune d'œuf fumé et fleur de ciboulette*

**HOMARD BLEU. 75**

*Mesclun au miel d'été*

*Corail et romarin*

**CAVIAR OSCIETRE. 150-625**

*30 ou 125 grammes*

*Crème d'Isigny et brioche toastée*

**CABILLAUD. 55**

*Fine brandade*

*Jus perlé*

**ENCORNETS. 68**

*Grillés à la marjolaine, courgettes croustillantes*

*Bouillabaisse infusée au basilic et safran*

**PÊCHE CÔTIÈRE. 70**

*« Riviera »*

*Olives noires et lait de tomates jaunes*

**LANGOUSTINES. 78**

*Rôties au beurre de gingembre*

*Févètes à l'oignon doux et curry de Madras*

**HOMARD BLEU. 120**

*Navarin de homard aux pommes de terre nouvelles*

*Hommage à Bernard Pacaud*

---

**RIS DE VEAU. 70**

*Doré aux quatre épices*

*Champignons et sabayon relevé au whisky*

**PIGEON. 68**

*Arroche rouge*

*Tomate et cassis*

**VOLAILLE DE CHEZ TAUZIN. 80**

*Fondue de céleri et girolles*

*Pralin de noisettes*

**AGNEAU. 55**

*Fin parmentier gratiné*

*Mesclun du jardin*

**BŒUF DE LA FERME DES BELLES ROBES**

**À PARTAGER. 170**

*Mousseline de pommes de terre*

## MENU

*Servi pour l'ensemble de la table*

**4 SERVICES. 180**

### THON ROUGE

*Tartare en gelée de pommes vertes  
Tempura de shiso pourpre*

---

### PÊCHE CÔTIÈRE

*« Riviera »  
Olive noire et lait de tomates jaunes*

---

### VOLAILLE DE CHEZ TAUZIN

*Girolles  
Raviole d'oignons doux*

---

### FRAISES GARIGUETTES

*Infusion à la fleur d'hibiscus  
Crème glacée à la vanille Bourbon*

## MENU

*Servi pour l'ensemble de la table*

**6 SERVICES. 220**

### THON ROUGE

*Tartare en gelée de pommes vertes  
Tempura de shiso pourpre*

---

### ARTICHAUT

*Croustillant au basilic et parmesan  
Pesto de roquette et Caviar*

---

### HOMARD BLEU

*Bisque onctueuse anisée*

---

### PÊCHE CÔTIÈRE

*« Riviera »  
Olive noire et lait de tomates jaunes*

---

### VOLAILLE DE CHEZ TAUZIN

*Girolles  
Raviole d'oignons doux*

---

### CHOCOLAT

*Soufflé extraordinaire  
Sorbet cacao*