



Chers clients,

Chaque jour, mon équipe et moi-même construisons une cuisine autour des produits que j'affectionne.

Nous les sélectionnons avec le plus grand respect dans le seul but de vous apporter du plaisir.

Plus on avance dans notre passion et plus le produit semble d'une importance capitale.

Notre service et notre accueil expriment cette notion de partage.

La composition d'une assiette doit être lisible et construite.

La saisonnalité est une évidence ; je veux mettre dans ma cuisine ma sensibilité et de l'intelligence.

Quand nous réfléchissons à nos assiettes, toutes ces envies de partage se télescopent...

Le chaud, le froid,

le croquant, le fondant

un bouillon, une sauce,

une acidité, des textures...

Ma cuisine est le résultat d'un produit, d'un assaisonnement et d'une cuisson ayant trouvé le juste équilibre...

Attentif à cette philosophie, c'est avec l'aide de toute une équipe que je souhaite vous la faire partager...

Jérémy CZAPLICKI



Partagez vos souvenirs et expériences

LES ENTRÉES

Chair de tourteau parfumée à l'huile de laurier 32 €
guacamole marin & avocat « toast » au caviar Oscière
vinaigrette à l'huile de coco

Foie gras de canard de la ferme de Jeansarthe poêlé 36 €
chutney de poires aux zestes de citron
bouillon de châtaignes anisé

Cuisses de grenouilles croustillantes 36 €
sabayon de pommes de terre à l'encre de seiche
condiment à l'échalote noire & chanterelles à l'huile d'olive citron

Couteaux de mer 22 €
pois chiches « Charles Trabaud » à Rocbaron
tapenade de concombres aux céréales
ail noir biologique de La Seyne-sur-Mer

Dominos de thon mi-cuit « pêche locale à Bandol » 24 €
vinaigrette de piquillos au jus de clémentines
barbajuans de potimarron aux zestes & chantilly au fromage de chèvre

LES POISSONS & CRUSTACÉS

Encornets grillés & cèpes bouchons 38 €

purée de topinambours au beurre noisette
sabayon au vieux parmesan Reggiano

Les raviolis « Gyoza » grillés aux crevettes biologiques de Madagascar 38 €

pack choï, pois gourmands & champignons de saison à la menthe fraîche
vinaigrette « thaï » à l'ananas
bouillon de crevettes à la bonite séchée

Saint-Pierre de nos côtes 48 €

mousseline de brocolis au hareng fumé
mini poireaux & pois chiches à l'orange grillée & feuilles de coriandre
concentré de jus de légumes aux baies de coriandre citron & curcuma

Coquilles Saint-Jacques françaises 48 €

Chartreuse contemporaine de chou vert au lard fumé
noix de Saint-Jacques truffées
sauce réduite au vermouth blanc & truffes « tuber melanosporum »

LES VIANDES

Lièvre à la royale façon périgourdine 52 €
conchiglione farcies au foie gras de canard

Faux-filet de bœuf « Black Angus » grillé au barbecue 58 €
sélectionné par Pierre Lesage
« paté » chaud de pommes de terre Charlotte & céleri rave à la truffe
« melanosporum »

Caillette de ris de veau farcie au foie gras & pieds de cochons 52 €
chanterelles croquantes & truffe « melanosporum »

Pigeonneau de la ferme de Jeansarthe rôti 56 €
pastorale de haricots de saison à l'huile de citron confit
jus de pigeon au beurre d'estragon

LES VIANDES DE NOTRE RESTAURANT PROVIENNENT DE FRANCE
BŒUF BLACK ANGUS : AUSTRALIE & ÉTATS-UNIS

LES FROMAGES

Chariot de fromages affinés 26 €
en collaboration avec Philippe Caillouet MOF 2004
fromagerie au Cannet

Prix nets par personne, hors boissons, taxes et service compris

LES DESSERTS

Chocolat Grand Cru « Kalingo » 19 €

fine tartelette cacao-fleur de sel
tuile craquante de chocolat aux zestes
sorbet rafraîchi à la mandarine

Biscuit aux noix 19 €

chutney de poires aux zestes de citron
sauce au caramel de noix

Jardin de kiwi aux pistaches de Sicile 19 €

gaufrette praliné
crémeux praliné & pistache
sorbet kiwi-basilic

Truffes « Melanosporum » 21 €

île flottante inversée aux noisettes caramélisées
streusel cacaoté à la truffe noire

DÉCOUVERTE

58 €

CE MENU ÉVOLUE AU RYTHME DES SAISONS
ET DES MES INTUITIONS

ACCORD METS & VINS

28 €

MENU DÉGUSTATION PROPOSÉ POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Betteraves maraîchères cuites en robe des champs
noix de Saint-Jacques grillées & vinaigrette au jus de mûres
sabayon de pommes délicatesse au romarin & gingembre

Cabillaud cuisiné à la vapeur douce
ailerons de volaille au fenouil, citron confit & olives vertes
condiments daikon-yuzu
jus de volaille au beurre citronné

Pâté chaud « feuilleté » de sanglier
céleri rave en jeu de texture
domino de persil plat

Jeu de poires
mousse de lait vanillé & sabayon lacté à la williamine
confiture de lait & lait givré acidulé

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris

AU FIL DE L'EAU

78 €

« LA GRANDE BLEUE » SOURCE DE CRÉATIVITÉ,
JE VOUS INVITE À DÉCOUVRIR MES INSPIRATIONS MARINES A TRAVERS CE MENU

ACCORD METS & VINS

38 €

MENU DÉGUSTATION PROPOSÉ POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Couteaux de mer

pois chiches de Charles Trabaud à Rocbaron
tapenade de concombres au citron caviar
ail noir biologique de La Seyne-sur-Mer

Dominos de thon mi- cuit « pêche locale »

barbajuans de potimarron & chantilly au fromage de chèvre
vinaigrette de piquillos au jus de clémentines

Cuisses de grenouilles croustillantes

sabayon de pommes de terre à l'encre de seiche
condiment à l'échalote noire & chanterelles

Encornets grillés & cèpes bouchons

purée de topinambours au beurre noisette
sabayon au vieux parmesan Reggiano

Saint-Pierre de nos côtes

mousseline de brocolis au hareng fumé
mini poireau & pois chiches à l'orange grillée
concentré de légumes aux baies de coriandre citron

Jardin de kiwi aux pistaches de Sicile

crèmeux praliné-pistache & sorbet kiwi basilic

Prix nets, par personne, taxes et service compris

CARTE BLANCHE TRUFFES

128 €

MYSTERIEUSE & RARE, LA TRUFFE NOIRE DE PROVENCE PUISE
SON PARFUM ET SA SAVEUR DANS LA TERRE AU PIED DU MONT VENTOUX.

NOUS VOUS INVITONS A DECOUVRIR CE PRODUIT D'EXCEPTION
DECLINE EN 6 PLATS.

MENU DÉGUSTATION PROPOSÉ POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

ACCORD METS & VINS

48 €

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris