

Notre Carte du déjeuner

« Chef Poësson Geoffrey »

Les entrées

Carpaccio de tête de veau, cœur de sucrine, pickles d'oignons et vinaigrette façon ravigote

36 Euros

Bouquet de grosses asperges blanches cuites fondantes, sabayon citron

25 Euros

L'œuf cuit à basse température, petits pois et morilles, jus de viande perlé d'une huile de cébette

35 Euros

Traditionnelle soupe de poissons de roche du golfe, rouille croutons et fromage

20 Euros

Salade de tomates « collection ancienne », burrata crémeuse, velouté glacé de tomate infusé au basilic citrus

24 Euros

Thon juste snacké, salade de pommes de terre, haricots et fèves, oignons rouges et herbes fraîches

26 Euros

Petits artichauts crus râpés minute, salade de roquette, copeaux de parmesan et olives taggiasca

20 Euros

Fromage de chèvre cuit dans sa coque de brioche, salade croquante, pignons et vinaigrette au miel corse

25 Euros

Pate/Ravioli/Risotto

Risotto à la poutargue et citron

38 €uros

Petits ravioles du Dauphiné cuit dans un bouillon crémeux à la truffe, copeaux de parmesan

38 €uros

Linguine à la tomate et basilic, burrata crémeuse, râpé de ricotta sèche

38 €uros

Viande

Traditionnel tartare de bœuf préparé devant vous, bouquet de salade et frites fraîches

26 €uros

Jarret de cochon cuit à la broche, jus de cuisson, mousseline de pommes de terre

30 €uros

La côte de bœuf pour 2 personnes cuite à la rôtissoire puis gratinée à la moelle, pommes grenaille à l'ail

120 €uros

Jolie côte de veau cuite au sautoir, grosses échalotes confites, jus court au porto et asperges rôties

48 €uros

Poisson

Retour de pêche

Grillé ou rôti selon votre envie, cocotte de légumes façon bayaldi

16 Euros les 100 gr

Pavé de thon grillé, concassé de tomates aux olives et câpres, frites de panisse

38 Euros

Le Loup cuit en vapeur douce, asperges vertes et petits pois, bouillon crémeux au champagne

36 Euros

L'encomet juste sauté en persillade, confit de légumes « retatoulho »

35 Euros

Jolies gambas sauvages grillées, vierge d'herbes au citron, tomate rôtie aux condiments

44 Euros

Bou a baïssou (sur commande)

Traditionnelle bouillabaisse à la façon des pêcheurs Maximois

80 Euros par personne

Desserts

Assiette de fromages

26 Euros

Sélection gourmande de notre pâtissier

21 Euros

Assortiment de glaces et sorbets

18 Euros

Le baba au Rhum, crème fouettée à la vanille et segments d'oranges

20 Euros

Notre Carte & nos Menus du soir

La cuisine est un don de soi, un acte d'amour,
Elle ne réside que dans le partage »
« Poësson Geoffrey »

Pour Commencer

Tomate/Anchois/Marjolaine/Yuzu

Toutes les tomates du moment comme un feuille à feuille, condimentées d'anchois,

Velouté « Santo Maïmo » au senteur marjolaine et de yuzu

36 Euros

Crevette Sauvage/Caviar

La crevette sauvage en carpaccio, l'huile de tagètes, quenelle glacée au citron et basilic,

Grains d'oscietre et tomates fermentées à l'eau de mer

65 Euros

Pommes de terre/Champignon/Canard

Gnocchi de pommes de terre, cuit et cru de champignons, giroles juste sautés,

Copeaux de canard séchés par nos soins, jus de viande, émulsion persil

44 Euros

Céleri/Truffe/Parmesan

Zitone farci d'une fine purée de céleri à la truffe puis gratiné au parmesan,

Jus de viande et mousseux de boule de marbre

38 Euros

Foie gras/Melon/Poivre

Foie gras de canard rôti, billes de melon cuites au poivre de Sechouan,

Jus court et peaux de courges confites

46 Euros

Œuf/Fenouil/Safran

Œuf parfait dans l'idée d'une borgne,

Compotée de fenouil, tartine de condiments.

34 Euros

Pour Suivre « Côté Mer »

Homard/Courgette

Le homard bleu en deux services

La pince dans un poupeton corailé et carpaccio de violon,
La queue rôtie au beurre, variation de courgettes et émulsion de carapaces
90 Euros

La pêche de Christian Persello et Thibault de Germond

Poisson de pêche locale cuisiné façon « quatre-quarts »

Bouquet de légumes

70 Euros/pers

Dorade/Moule/Blette

Dos de dorade cuit en vapeur douce, bonbon de blette aux moules,
Velouté du coquillage livèche et concombre comme une sauce à manger
46 Euros

Retour de pêche

Retour de l'étal des pêcheurs Maximois juste cuit au grill,
Balade maraîchère, sabayon façon Paloise
52 Euros

Pour Suivre « Côté Terre »

Caille/Carotte

Suprême de caille en croute de pain et parmesan, la cuisse farcie et confite,
Carottes rôties et mousseline du légume

42 Euros

Veau

Pomme de ris de veau dorée au sautoir, jus moelleux à la truffe
Compression crouti fondante de pommes de terre

58 Euros

Agneau/Aubergine

L'agneau en variation,
L'épaule confite, la côte grillée, le pied en croquette,
Cannelloni d'aubergines aux raisins, jus court infusé aux anchois et basilic

52 Euros

Pigeon

Le suprême cuit sur le coffre, la cuisse confite aux abats,
Le cou farci au foie gras, l'aïlaron en croquette

48 Euros

Fugue gourmande 110 euros

Mise en Bouche du Jour

**

Tomate/Anchois/marjolaine/Yuzu

Toutes les tomates du moment comme un feuille à feuille, condimentées d'anchois,
Velouté « Santo Maïmo » au senteur marjolaine et de yuzu

Ou

Céleri/Truffe/Parmesan

Zitone farci d'une fine purée de céleri à la truffe puis gratiné au parmesan,
Jus de viande et mousseux de boule de marbre

**

Caille/Carotte

Suprême de caille en croute de pain et parmesan, la cuisse farcie et confite,
Carottes rôties et mousseline du légume

Ou

Dorade/Moule/Blette

Dos de dorade cuit en vapeur douce, bonbon de blette aux moules,
Velouté du coquillage livèche et concombre comme une sauce à manger

**

Fromages

Affinés et sélectionnés par nos soins.

**

Pêche/Verveine

Segments de pêches confits dans un sirop de framboise à la verveine,
Nuage du jus, tuile au miel et sorbet pêche

Ou

Chocolat/Pistache/Cerise

Gourmand au chocolat, cœur moelleux griottes,
Quenelle glacée à la pistache, compotée de burlat aux amandes

Balade gourmande 135 euros

Mise en Bouche du Jour

**

Pommes de terre/Champignon/Canard

Gnocchi de pommes de terre, cuit et cru de champignons, giroles juste sautés,
Copeaux de canard séchés par nos soins, jus de viande, émulsion persil

**

Retour de pêche

Retour de l'étal des pêcheurs Maximois juste cuit au grill,
Balade maraîchère, sabayon façon Paloise

**

Pigeon

Le suprême cuit sur le coffre, la cuisse confite aux abats,
Le cou farci au foie gras, l'aïlerson en croquette

**

Fromages

Affinés et sélectionnés par nos soins.

**

. Orgeat/Abricot/Tonka

Parfait glacé à l'orgeat, crumble à la fève de tonka,
Tuile croustillante à l'amande, cuit et cru d'abricots

Menu Carte Blanche

Pour vous surprendre et vous régaler,
Notre chef et son équipe compose un menu alliant créativité, plaisir et saveurs.

Ce menu se décline en huit service chauds et froids
Comprenant une sélection de fromages (4 morceaux) et deux douceurs.

Cette formule étant le fruit d'une création instantanée,
Nous vous remercions de le commander pour l'ensemble de la table.

185.00 Euros

Fromages

Fromages affinés sélectionnés par nos soins.

26 Euros

Pour Finir « en Douceur »

Pêche/Verveine

Segments de pêches confits dans un sirop de framboise à la verveine,
Nuage du jus, tuile au miel et sorbet pêche.

22 Euros

Chocolat/Pistache/Cerise

Gourmand au chocolat, cœur moelleux griottes,
Quenelle glacée à la pistache, compotée de burlat aux amandes

26 Euros

Orgeat/Abricot/Tonka

Parfait glacé à l'orgeat, crumble à la fève de tonka,
Tuile croustillante à l'amande, cuit et cru d'abricots.

24 Euros

Sorbets et Glaces Artisanaux

Pistache, Pêche, Fraîse, Citron, Vanille, Chocolat.

18 Euros