Notre Carte du Déjeuner

« Chef Poësson Geoffrey »

Les entrées

Le Veau
Comme un vitello tonnato, carpaccio de veau, sauce au thon, câpres à queue et jeunes pousses

28 euros

L'œuf
Salade de jeunes pousses à la vinaigrette ravigote, œuf parfait, croutons, pickles et chapelure de lard

22 euros

Barbajuan
Raviolis frit à la blette et parmesan, carpaccio de tomates

22 euros

La Soupe de poisson
Traditionnelle soupe de poissons de roche du Golfe, rouille croutons et fromage

24 euros

La Tomate & La Pêche
Tomates « collection ancienne» et copeaux de pêches, Stracciatella, huile infusée au basilic citrus

24 euros

Le Thon
Légumes croquants à la façon d'une niçoise, thon juste snacké, œuf de caille et vinaigrette à l'anchois

28 euros

Les Légumes
Salade de légumes grillés, feuilles de roquettes, vinaigrette framboise, ricotta séchée

22 euros

Le Chèvre
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 gambas, émulsion de carapaces

42 Euros

Petites ravioles du Dauphiné cuites dans un bouillon crémeux à la truffe, copeaux de parmesan

38 Euros

Linguine « aglio e olio », sauté à l'ail, piment et persil

28 Euros

Viande

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

32 Euros

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

30 Euros

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

140 Euros

Côtes d'agneau juste grillées, carottes rôties, jus court à l'ail et basilic

44 Euros

Poisson

Retour de pêche

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

16 Euros les 100 gr

Pavé de thon grillé, confit de légumes « retatoulho », jus de poisson rôti à l'ail

40 Euros

Le filet de loup poché dans une soupe de poissons de roche, petites pommes de terre safrané

44 Euros

Jolies gambas sauvages grillées, beurre citronné, légumes grillés

48 Euros

Bou a baisso (sur commande)

Traditionnelle bouillabaisse à la façon des pêcheurs Maximois

80 Euros par personne

Desserts

Sélection gourmande de notre pâtissier

21 Euros

Assortiment de glaces et sorbets artisanaux

18 Euros

Le baba au Rhum, crème fouettée à la vanille, salade de fruits rouges

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 Maimo » 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'osciètre 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 pèche

Retour de l'étal des pécheurs Maximois juste cuit au grill,

Balade maraichère, sabayon façon Paloise

52 Euros

Pour Suivre « Coté 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'aileron 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 Maimo » 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 pèche

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

**

Pigeon

Le suprême cuit sur le coffre, la cuisse confite aux abats,
Le cou farci au foie gras, l'aileron 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, Fraise, Citron, Vanille, Chocolat.

18 Euros