

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 €uros

Bouquet de grosses asperges blanches cuites fondantes, sabayon citron

25 €uros

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

35 €uros

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

20 €uros

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

24 €uros

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

26 €uros

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

20 €uros

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

25 €uros

Pate/Ravioli/Risotto

Risotto à la poutargue et citron

38 Euros

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

38 Euros

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

38 Euros

Viande

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

26 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

120 Euros

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

48 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, 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 baïssó (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

Rascasse Blanche/Poivre rose/Yuzu/Harenga

Mousseline de bœuf de mer comme un biscuit crousti-fondant
Velouté de coquillages au vin blanc comme une sauce à manger.

36 Euros

Poisson du moment

Pêche de nos côtes en carpaccio, l'huile de tagètes, quenelle glacée au citron basilic,
Groseilles fermentées à l'eau de mer

40 Euros

La Grenouille/Asperge/Morille

Cuisses de grenouilles cuites dans un beurre moussieux infusé d'ail des ours,
Jus court aux morilles et asperges blanches fondantes

44 Euros

Crevette sauvage/Fenouil/Estragon

Conchiglioni farcis d'un fin ragoût de crevette et fenouil,
Jus de carapaces et écume d'estragon.

36 Euros

Foie gras/Cerises/Amande/Petit plis

Foies gras de canard rôti, jus de viande au porto et cerises
Ragout de petits pois aux amandes

46 Euros

Ouf/Citron/Pomme de terre/Salicorne/Coquillage

Ouf parfait, salade tiède de coquillages
Crèmeux de pomme de terre et salicorne au citron.

34 Euros

Pour Suivre « Côté Mer »

Rouget/Pomme de terre/fenouil

Bécasse de mer cuite à la flamme, pommes de terre et fenouil
Jus de têtes safrané lié au foie, jeunes légumes.

42 Euros

La pêche de Christian Persello et Thibault de Germond

Poisson de pêche locale cuisiné façon « quatre-quarts »

Bouquet de légumes

60 Euros/pers

Loup de ligne/Courgette/Tomate/Truffe

Pavé de loup en habit vert cuit en vapeur douce,
Courgettes en variation, consommé de tomate réduit et truffe

55 Euros

Camerone/Carotte

La queue juste grillée, la tête farcie au corail, velours de carapaces au miel de châtaignais
et yuzu,

Belle carotte marbrée d'un condiment citron et mousseline du légume

56 Euros

Retour de pêche

Retour de l'étal des pêcheurs Maximois juste cuit au grill,
Balade maraîchère dans les plaines de Grimaud, sabayon façon Arlésienne

46 Euros

Pour Suivre « Côté Terre »

Porcelet

Variation de porcelet, le filet en croûte de lard, la côte rôtie, la poitrine confite,
Mousseline de romanesco et radis glacés au jus,
42 Euros

Veau

Pomme de ris de veau dorée au sautoir, jus moelleux au porto
Compression de pommes de terre et oignons
56 Euros

Volaille / Artichaut / Basilic

Déclinaison de volaille fermière, le suprême rôti sur la peau, la cuisse farcie,
Tartelette d'épineux, crémeux d'artichaut au basilic.
38 Euros

Pigeon

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

Fugue gourmande 94 euros

Mise en Bouche du Jour

**

Crevette sauvage/Fenouil/Estragon

Conchiglioni farcis d'un fin ragoût de crevette et fenouil,
Jus de carapaces et écume d'estragon..

Ou

Œuf/Citron/Pomme de terre/Salicorne/Coquillage

Œuf parfait, salade tiède de coquillages
Crèmeux de pomme de terre et salicorne au citron.

**

Volaille/Artichaut/Basilic

Déclinaison de volaille fermière, le suprême rôti sur la peau, la cuisse farcie,
Tartelette d'épineux, crèmeux d'artichaut au basilic.

Ou

Maigre/Courgette/Tomate/Truffe

Pavé de Maigre en habit vert cuit en vapeur douce,
Courgettes en variation, consommé de tomate réduit et truffe

**

Fromages

Affinés et sélectionnés par nos soins (4 morceaux).

**

Rhubarbe/Fromage blanc/Framboise

Tronçons de rhubarbe confite, gel de framboise,
Sablé amande citron, quenelle de sorbet fromage blanc.

Ou

Chocolat/Cerise

Dans l'esprit d'une forêt noire
Quenelle fondante au chocolat cerise, gâteau moelleux au cacao,
Crème fouetté au kirsch et sorbet griotte

Balade gourmande 120 euros

Mise en Bouche du Jour

**

Rascasse Blanche/Poivre rose/Yuzu/Harenga

Mousseline de bœuf de mer comme un biscuit crousti-fondant

Velouté de coquillages au vin blanc comme une sauce à manger

**

Rouget/Pomme de terre/fenouil

Bécasse de mer cuite à la flamme, pommes de terre et fenouil

Jus de têtes safrané lié au foie, jeunes légumes

**

Pigeon

Le suprême cuit sur le coffre, la cuisse confite aux abats,

Le cou farci au foie gras, l'aïeron en croquette.

**

Fromages

Affinés et sélectionnés par nos soins (4 morceaux).

**

. Citron/Fraise/Olive

Tartelette citron, carpaccio de fraises, crumble d'olives noires,

Coulis de gariguettes et pétales du fruit séchés.

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 services chauds et froids

Comprenant une sélection de fromages et deux douceurs.

Cette formule étant le fruit d'une création instantanée,

Nous vous remercions de le commander pour l'ensemble de la table.

170.00 Euros

Fromages

Fromages affinés sélectionnés par nos soins.

26 Euros

Pour Finir « en Douceur »

Rhubarbe/Yaourt/Framboise

Tronçons de rhubarbe confite, gel de framboise,

Sablé amande citron, quenelle de sorbet yaourt.

22 Euros

Chocolat/Cerise

Dans l'esprit d'une forêt noire

Quenelle fondante au chocolat cerise, gâteau moelleux au cacao,

Crème fouetté au kirsch et sorbet griotte

24 Euros

Citron/Fraise/Olive

Tartelette citron, carpaccio de fraises, crumble d'olives noires,

Coulis de gariguettes et pétales du fruit séchés.

24 Euros

Sorbets et Glaces Artisanaux

Yaourt, Griotte, Fraise, Citron, Vanille, Chocolat.

18 Euros