



LA BASTIDE
DE
SAINT TROPEZ



LE DÎNER DE L'ISOLETTA



L'HÉRITAGE DES RIVAGES

5 actes

150/personne

PRÉMICES | MISE EN BOUCHE

--

ASPERGE VERTE | GREEN ASPARGUS

Citron noir, kumquat, sabayon au jaune d'œuf
Black lemon, kumquat, egg yolk sabayon

--

RISOTTO VIALONE NANO

Basilic, gambero rosso, valeur de tête
Basil, red prawn (gambero rosso), head broth

--

PAGRE - RED PORGY

Artichauts au beurre d'anchois, soupe de poisson
Artichokes with anchovy butter, fish soup

--

AGNEAU DE SISTERON | LAMB FROM SISTERON

Morilles farcies, ail des ours, jus au madère
Stuffed morels, wild garlic, Madeira jus

--

LA FRAISE | STRAWBERRY

Rehaussées au poivre, mascarpone, mélisse
With pepper, mascarpone, and lemon balm



Vegetarien

N'hétez pas à nous solliciter pour les allergènes - Please consult us for allergens
Les prix sont nets et service compris. Price includes tax & service

À LA CARTE



ENTRÉES | *STARTERS*

Asperges vertes, citron noir, kumquat, sabayon jaune d'oeuf 32
Green asparagus, black lemon, kumquat, egg yolk sabayon

Sériole mi-cuite, fenouil croquant, algues, vinaigrette au plancton 42
Semi-cooked seriola, crunchy fennel, seaweed, plankton vinaigrette

Crudo de Saint-Pierre, petits pois, poutargue, caviar 44
John dory crudo, peas, bottarga, caviar

PÂTES & RIZ | *PASTAS & RICES*

Spaghettone Benedetto Cavalieri, sèche crue, bergamote 36
Spaghettone Benedetto Cavalieri, raw cuttlefish, bergamot

🌿 Ravioli del plin, ricotta de bufflonne, extrait d'olive, jalapeño 38
Ravioli del plin, buffalo ricotta, olive extract, jalapeño

Risotto Vialone Nano, basilic, gambero rosso, élixir de tête 46
Vialone Nano risotto, basil, gambero rosso, head essence

PLATS | *MAIN COURSES*

Pagre rôti, artichaut au beurre d'anchois, soupe de poisson 46
Roast bream, artichoke with anchovy butter, fish soup

Agneau au sautoir, morilles farcies, ail des ours, jus aux herbes de Falaise 48
Pan-seared lamb, stuffed morels, wild garlic, mountain herb sauce

Homard au barbecue, carotte étuvée, coriandre, jus aux épices douces 49
Barbecued lobster, stewed carrot, coriander, sweet spice broth

DESSERTS

Biscuit cacao, piment, élixir de chocolat 20
Cocoa biscuit, chili, chocolate elixir

Fraises rehaussées au poivre, mascarpone, mélisse 22
Strawberries enhanced with pepper, mascarpone, lemon balm

Fine meringue, rhubarbe, pistache, crème crue 22
Delicate meringue, rhubarb, pistachio, raw cream



🌿 Vegetarien

N'hésitez pas à nous solliciter pour les allergènes - Please consult us for allergens
Les prix sont nets et service compris. Price includes tax & service