



Les Premices

Fleur de courgette Mousseline de rascasse, fin velouté pour saucer	29 €
Jeunes légumes de nos paysans Farcis glacés, basilic, façon Lucien Tendret	34 €
Artichauts violets Barigoule, coriandre & chorizo ibérique	32 €
Haricots verts de pays Haricots de mer, truffes d'été, cerises, sauce à l'anchois	30 €

La Terre

Carré d'agneau de L'Adret Jus au serpolet	56 €
Filet de bœuf Maturé Sauce aux truffes noires du haut Var	52 €
Côte de veau Fermier Jus à la sauge	58 €

Garnitures ensoleillées à partager

Prix nets – Service compris



La Mer

Daurade Royale	65 €
Langouste	80 €
Saint Pierre	60 €
Turbot	65 €
Bar	65 €

**En fonction de la pêche, grillés entiers
garnitures ensoleillées à partager & sauce vierge »**

Maigre de Corse Étuvé, sauce vierge	42 €
Thon Mi- cuit Aromates & vinaigrette soleil levant	40 €

Les Douceurs

Fraises cueillies à maturité » Soupe glacée au basilic, sorbet plein fruit	18 €
Notre fameuse tarte tropézienne	14 €
Moelleux soufflé au chocolat Crème glacée à la noisette du Piémont	16 €
Framboises Confit de poivrons, sorbet plein fruit	22 €
Fromages de Pays fermiers & affinés	20 €

Prix nets – Service compris

Le Cap

Prélude gourmand

*

Poulpe en carpaccio
Condiments Méditerranéens

*

Agneau de L'Adret
Confit à la provençale

ou

Maigre de Corse
Sauce vierge

*

Fraises cueillies à maturités
Soupe glacée au basilic, sorbet plein fruit

68 €

Diner sous les étoiles

Prélude gourmand

*

Courgette fleur
Farcie d'une mousseline de rascasse, fin velouté pour saucer

*

Jeunes légumes de nos paysans
Farcis glacés, basilic, façon Lucien Tendret

*

Filet de bœuf Maturé
Sauce aux truffes noires du haut Var

ou

Thon mi- cuit
Aromates & vinaigrette soleil levant

*

Notre fameuse tarte tropézienne

ou

Framboises
Confit de poivrons, sorbet plein fruit

98 €

Prix nets – Service compris



Restaurant La Voile d'Or

Sébastien Sanjou