

# La Carte du Park45

## 1<sup>er</sup> plat...

- Le Tourteau servi en émietté dans un verre, écume de yaourt, gelée de concombre-citron, poudre d'agrumes et huile d'avocat. 19€  
*Flaked crabmeat served in a glass with cucumber and lemon jelly, citrus powder, avocado oil and yoghurt mousse.*
- Terrine de foie gras mi-cuit, confiture de gingembre et pain grillé. 25€  
*Duck foie gras, ginger jam and toasts.*
- Homard de casier en vinaigrette, marinade de légumes de la Riviera aux agrumes, pousses de salades, réduction d'orange cardamome. 40€  
*Lobster vinaigrette, marinated Riviera vegetables with citrus, young salad leaves, orange and cardamom sauce.*
- Velouté de pommes de terre nouvelles et oignons blancs, truffes d'été, girolles marinées et amandes fraîches, granité persil. 22€  
*New potato and white onion soup, summer truffles, marinated chanterelles and fresh almonds, parsley granita.*
- Grosses gambas cuites lentement au thym, croustillant fromage de chèvre frais, pignons et olives Taggiasche, courgettes Niçoises à la plancha, écume d'ail doux. 35€  
*Large Mediterranean prawns cooked slowly with thyme, crusty goat's cheese, pine nuts and Taggiasche olives, courgettes a la plancha and sweet garlic froth.*
- Vinaigrette de haricots blancs et verts, écrevisse et foie gras, copeaux de truffes, girolles marinées. 28€  
*White and green bean vinaigrette, king prawns and foie gras, shaved summer truffles, marinated chanterelles.*

## Retour de pêche...

- Vapeur de turbot, coco frais, cuit comme un minestrone, salicornes, poutargue, jus réduit, huile d'olive AOC et ciboulette. 35€  
*Steamed turbot with fresh white beans, cooked like minestrone, samphire, botargo, reduced juice, olive oil and chives.*
- Grosses langoustines croustillantes, tomates grappes en trois textures : pulpe épicée, confites et en sorbet, grains de caviar d'Aquitaine. 40€  
*Big crusty prawns, tomatoes in three ways: spicy pulp, candied and sherbet, Aquitaine caviar.*
- Minute de dos de cabillaud mariné sel, sucre et piment d'Espelette, en aller-retour, péquillos farcis d'une brandade au basilic, pulpe de poivrons, viennoise tomate-chorizo. 28€  
*Flash-seared fillet of cod marinated in salt, sugar and espelette chilli pepper, piquillos stuffed with basil brandade, sweet pepper flesh, tomato-chorizo pastry.*
- Pavé de denti à la plancha, artichauts, truffes d'été, ravioles Ibériques au lomo. 36€  
*Filet of dentex a la plancha, artichokes, summer truffles, Iberian ham ravioli.*
- Pavé d'un gros pagre snacké, artichauts, girolles et truffes d'été, jus de viande pour saucer. 31€  
*Large sea bream fillet, artichokes, chanterelles and summer truffles, gravy on the side.*

## Terre et Terroirs...

- Poitrine de pigeonneau rôti au poivre de Séchuan et foie gras poêlé, pêche confite au Porto, figue de Solliès en crumble, jus verveine-citron. 36€  
*Young pigeon breast and foie gras roasted with Sichuan pepper, peach confit with port, fig crumble, lemon-verbena juice.*
- Polenta onctueuse au parmesan, râpé de truffes d'été, tomates confites et riquette. 26€  
*Creamy polenta with Parmesan, grated summer truffles, tomato marmalade and rocket.*
- « Produit d'exception » l'entrecôte de Bœuf Wagyu (250g) servie uniquement bleue ou saignante à la plancha, pommes de terre grenailles, girolles, cébettes et ail simplement rôtis. 48€  
*Exceptional Wagyu beef rib steak (250g), cooked only rare or very rare a la plancha, baby new potatoes, chanterelles, green shallots and garlic, simply roasted.*
- Jarret de veau confit au jus, purée de céleri, tartare de cèpes d'été, palette Ibérique croustillante. 35€  
*Slow-cooked knuckle of veal, celery mash, tartar of summer ceps, crispy Iberian ham shoulder.*
- Pièce d'agneau rôtie aux épices douces, courgettes, tomates, olives et polenta comme un cannelloni, beignet de fleurs, jus aux quatre épices. 30€  
*Roast lamb with sweet spices, courgettes, tomatoes, olives and polenta cooked like cannelloni, flower fritters, four-spice gravy.*

## Fromages et Friandises ...

- Assortiment de fromages frais et affinés. 11€  
*A selection of cheeses.*
- Assiette en assortiment de fruits rouges, glace et sorbet du pâtissier 15€  
*Platter of soft fruits, ice cream and sorbet.*
- Chantilly à la truffe d'été en meringue comme un mystère, crumble et glace à la truffe 18€  
*Meringue truffle and ice cream.*
- Pêche plate pochée à la verveine du jardin sur son macaron, sorbet pêche de vigne. 14€  
*Flat peach poached in garden verbena on a macaroon, vine peach sorbet.*
- Feuille à feuille abricot, mousse vanille, sorbet fraise basilic du jardin 14€  
*Apricot layers, vanilla mousse, strawberry-basil sorbet.*
- Cylindre chocolat noir sur son biscuit madeleine, marmelade de fruits rouges et sa glace framboise-poivron. 18€  
*Dark chocolate cylinder on a madeleine biscuit, red berry marmalade and raspberry-sweet pepper ice cream.*
- Soufflé glacé infusé à la lavande, compoté et velouté de pêches jaunes 13€  
*Lavender iced soufflé.*

# Les plaisirs du Park45

Menu en 4 services : 60€

Grosses gambas cuites lentement au thym, croustillant fromage de chèvre frais, pignons et olives Taggiasche, courgettes Niçoises à la plancha, écume d'ail doux.

*Large Mediterranean prawns cooked slowly with thyme, crusty goat's cheese, pine nuts and Taggiasche olives, courgettes a la plancha and sweet garlic froth.*

Puis

Pavé d'un gros pagre snacké, artichauts, girolles et truffes d'été, jus de viande pour saucer.

*Large sea bream fillet, artichokes, chanterelles and summer truffles, gravy on the side.*

Puis

Poitrine de pigeonneau rôti au poivre de Séchuan et foie gras poêlé, pêche confite au Porto, figue de Solliès en crumble, jus verveine-citron.

*Young pigeon breast and foie gras roasted with Sichuan pepper, peach confit with port, fig crumble, lemon-verbena juice.*

Puis

Cylindre chocolat noir sur son biscuit madeleine, marmelade de fruits rouges et sa glace framboise-poivron.

*Dark chocolate cylinder on a madeleine biscuit, red berry marmalade and raspberry-sweet pepper ice cream.*

## "45, La Croisette"...

Menu en 3 services : 40€

Velouté de pommes de terre nouvelles et oignons blancs, truffes d'été, girolles marinées et amandes fraîches, granité persil.

*New potato and white onion soup, summer truffles, marinated chanterelles and fresh almonds, parsley granita.*

Puis

Minute de dos de cabillaud mariné sel, sucre et piment d'Espelette, péquillos farcis d'une brandade au basilic, pulpe de poivrons, viennoise tomate-chorizo.

*Flash-seared filled of cod marinated in salt, sugar and espelette chilli pepper, piquillos stuffed with basil brandade, sweet pepper flesh, tomato-chorizo pastry.*

Ou

Pièce d'agneau rôtie aux épices douces, courgettes, tomates, olives et polenta comme un canneloni, beignet de fleurs, jus aux quatre épices.

*Roast lamb with sweet spices, courgettes, tomatoes, olives and polenta cooked like canneloni, flower fritters, four-spice gravy.*

Puis

Pêche plate pochée à la verveine du jardin sur son macaron, sorbet pêche de vigne.

*Flat peach poached in garden verbena on a macaroon, vine peach sorbet.*

Ou

Feuille à feuille abricot, mousse vanille, sorbet fraise basilic.

*Apricot layers, vanilla mousse, strawberry-basil sorbet.*

# Le Menu de Sébastien

Autour de la truffe *tuber aestivum*.

pour l'ensemble des convives de la table  
Menu en 4 services: 80€

Vinaigrette de haricots blancs et verts, écrevisse et foie gras,  
copeaux de truffes d'été, girolles marinées.

*White and green bean vinaigrette, king prawns and foie gras,  
shaved summer truffles, marinated chanterelles.*

Puis

Polenta onctueuse au parmesan,  
râpé de truffes d'été, tomates confites et riquette.

*Creamy polenta with Parmesan, grated summer truffles, tomato marmalade and rocket*

Puis

Pavé de denti à la plancha, artichauts, truffes d'été,  
ravioles Ibériques au lomito.

*Filet of dentex a la plancha, artichokes, summer truffles, Iberian ham ravioli.*

Puis

Mystère truffé et sa glace .

*Meringue truffle and ice cream.*