

La Carte

1er plat...

- Le saumon de Norvège dit « Prerigor » dans une autre vision d'un carpaccio, avocat épicé, mangue et légumes croquants, sorbet yuzu. 26€
Norwegian "prerigor" salmon in an unusual carpaccio, spicy avocado, mango and crunchy vegetables, yuzu sorbet.
- Homard bleu en vinaigrette de légumes du moment, bouillon de haricot granja à l'huile de truffe, sucs de crustacés. 55€
Blue lobster in a seasonal vegetable vinaigrette, granja bean broth with truffle oil, seafood juices.
- Les courgettes fleurs de Monsieur Guy farcies de chair de crabe sauvage dit « Spanner », bouillon mousseux de crustacés au gingembre, glaçon huile d'olive-citron. 32€
Mr Guy's courgette flowers stuffed with wild "Spanner" crabmeat, foamy seafood broth with ginger, lemon-olive oil ice
- Géométrie de saumon fumé bio, caviar Oscietre, pomme de terre fondante, crème citron-vodka, croûton de pain à l'algue nori. 39€
Organic smoked salmon, Ossetra caviar, velvety potatoes, lemon-vodka cream, nori seaweed crouton.
- Foie gras de canard de Chalosse mi-cuit, confiture de gingembre, pain toasté 25€
Foie gras of Chalosse duck, ginger marmalade, toast.
- Emietté de tourteau servi dans un verre, concombre en deux textures, écume de yaourt, cébettes, huile citron « Terre Bormane ». 24€
Flaked crabmeat served in a glass, two textures of cucumber, yogurt foam, green shallots, "Terre Bormane" lemon oil.

Retour de pêche...

- La castagnole de Méditerranée marinée au citron vert puis juste saisie à la plancha, courgettes, artichauts et fenouil au bouillon de citronnelle, viennoise brocoletti et pomme verte. 30€
Mediterranean damsel fish marinated in lime then seared a la plancha, courgettes, artichokes and fennel in lemon-grass broth, brocoletti and green apple pastry.
- Variation autour des langoustines des côtes bretonnes et des tomates grappes de provences : tartare et sorbet gaspacho rôties en kadaïf et tomates confites cuites en vapeur d'agrumes, gelée de tomate et mangue. 41€
Breton langoustines and Provencal vine tomatoes served different ways: tartar with gaspacho sorbet, roasted in kadaïf pastry with tomato marmalade, cooked in citrus vapour with tomato and mango jelly
- Dos de pagre de pays en cuisson douce, croûte de pignon basilic, haricot coco de Provence en marinière de coquillages, cébette et ciboulette. 33€
Filet of lightly cooked local porgy, pine nut and basil crust, Provencal beans in seafood stew, green shallots and chives.

Le turbot sauvage en pavé cuit à la plancha, pulpe d'oignons doux des cévènes, artichauts, girolles et amandes fraîches, jus de volaille. 42€

Wild turbot steak cooked a la plancha, sweet onion mash, artichokes, chanterelles and fresh almonds, gravy.

Terre et Terroirs...

Pressa de porc ibérique rôti à l'ail confit, girolles, oignons, amandes fraîches et sablé parmesan, jus aux grains de moutarde. 32€

Iberian pork roasted with garlic confit, chanterelles, onions, fresh almonds and parmesan shortbread, grainy mustard juice.

Noisette d'agneau de "Sisteron" en viennoise persillée, courgettes "trompette" et polenta bio dans l'idée d'un cannelloni, jus pequillos-chorizo. 39€

Noisette of lamb from Sisteron in parsley pastry, courgettes and organic polenta served cannelloni style, piquillo-chorizo juice.

Filet de veau du Limousin rôti aux noisettes du Piémont, ravioles mascarpone et truffe aestivum, tombée de jeunes pousses d'épinard, côtes de romaine et tomate confite, jus de rôti. 42€

Filet of veal from Limousin roasted with Piedmont hazelnuts, mascarpone ravioli and summer truffles, wilted baby spinach, cos lettuce and tomato confit, gravy.

Fromages et Friandises ...

Déclinaison de Fromages frais et affinés, sucs de poivrons, olives et pignons. 17€

Selection of fresh and mature cheeses, pepper sugar, olives and pine nuts.

Vacherin framboise basilic, meringue citron et ses fruits frais. 16€

Raspberry and basil vacherin, lemon meringue and fresh fruit

Assiette de fruits frais et ses glaces et sorbets. 15€

Selection of fresh fruit, ice cream and sorbets

Abricot à la lavande du Park 45 sur son crémeux au miel, macaron vanille et sa glace amande. 14€

Lavender apricot on honey cream, vanilla macaroon and almond ice cream

Pêche jaune à la verveine du jardin sur son financier pistache, glace lavande. 15€

Peach with verbena on a pistachio financier cake, lavender ice cream

Tarte fine de fraises, framboises et figes du pays sur sa légère vanille et son sorbet citron. 16€

Strawberry, raspberry and fig tart with lemon sorbet

Cylindre chocolat, biscuit joconde, marmelade de fruits rouges et sa glace framboise citron. 14€

Chocolate cylinder, joconde biscuit, summer fruit marmalade, lemon-raspberry ice cream

Le Park

Menu en 4 services : 65€

Les courgettes fleur de Mr. Guy farcies de chair de crabe sauvage dit « Spanner », bouillon mousseux de crustacés au gingembre, glaçon huile d'olive citron.

Mr Guy's courgette flowers stuffed with wild "Spanner" crabmeat, foamy seafood broth with ginger, lemon-olive oil ice



Dos de pagre de pays en cuisson douce, croûte de pignon basilic, haricots coco de Provence en marinière de coquillages, cébette et ciboulette.

Filet of lightly cooked local porgy, pine nut and basil crust, Provencal beans in seafood stew, green shallots and chives.



Filet de veau du Limousin rôti aux noisettes du Piémont, ravioles mascarpone et truffe aestivum, tombées de jeunes pousses d'épinard, côtes de romaine et tomate confite, jus de rôti.

Filet of veal from Limousin roasted with Piedmont hazelnuts, mascarpone ravioli and summer truffles, wilted baby spinach, cos lettuce and tomato confit, gravy.



Pêche jaune à la verveine du jardin sur son financier pistache, glace lavande.

Peach with verbena on a pistachio financier cake, lavender ice cream

Ces producteurs ont notre confiance

Mr COSTANZIA : pêcheur en petit bateau basé au Cros de Cagne, il nous livre chaque jour un poisson de Méditerranée de première fraîcheur

Mr GUY : maraîcheur, il nous fournit ses plus belles fleurs de courgette tous les matins.

Mr FERRY : producteur d'huile d'olive AOC et bio situé dans le quartier Saint Mathieu à Grasse.

Le 45 Croisette...

Menu en 3 services : 45€

Le saumon de Norvège dit « Prerigor » dans une autre vision d'un carpaccio, avocat épicé, mangue et légumes croquants, sorbet yuzu.

Norwegian "prerigor" salmon in an unusual carpaccio, spicy avocado, mango and crunchy vegetables, yuzu sorbet.



La castagnole de Méditerranée marinée au citron vert puis juste saisie à la plancha, courgettes, artichauts et fenouil au bouillon de citronnelle, viennoise brocoletti et pomme verte.

Mediterranean damsel fish marinated in lime then seared a la plancha, courgettes, artichokes and fennel in lemon-grass broth, brocoletti and green apple pastry.

Ou

Pressa de porc ibérique rôti à l'ail confit, girolles, oignons, amandes fraîches et sablé parmesan, jus aux grains de moutarde.

Iberian pork roasted with garlic confit, chanterelles, onions, fresh almonds and parmesan shortbread, grainy mustard juice



Abricot à la lavande du Park 45 sur son crémeux au miel, macaron vanille et sa glace amande.

Lavender apricot on honey cream, vanilla macaroon and almond ice cream

Ou

Cylindre chocolat, biscuit joconde, marmelade de fruits rouges et sa glace framboise citron.

Chocolate cylinder, joconde biscuit, summer fruit marmalade, lemon-raspberry ice cream

Menu Découverte

pour l'ensemble des convives de la table
for all the guests at the table

Menu en 5 services : 90 €

Géométrie de saumon fumé bio, caviar Oscietre, pomme de terre fondante, crème citron-vodka, croûton de pain à l'algue nori.

Organic smoked salmon, Ossetra caviar, velvety potatoes, lemon-vodka cream, nori seaweed crouton.



Variation autour des langoustines des côtes bretonnes et les tomates grappes de provence : tartare et sorbet gaspacho, rôtie en kadaïf et tomates confites, cuites en vapeur d'agrumes et gelée de tomate et mangue.

Breton langoustines and Provencal vine tomatoes served different ways: tartar and gaspacho sorbet, roasted in kadaïf pastry and tomato marmalade, cooked in citrus vapour and tomato and mango jelly



Le turbot sauvage en pavé cuit à la plancha, pulpe d'oignons doux des cévennes, artichauts, girolles et amandes fraîches, jus de volaille.

Wild turbot steak cooked a la plancha, sweet onion mash, artichokes, chanterelles and fresh almonds, gravy.



Noisette d'agneau de « Sisteron » en viennoise persillée, courgettes « trompette » et polenta bio dans l'idée d'un cannelloni, jus péquillos-chorrizo.

Noisette of lamb from Sisteron in parsley pastry, courgettes and organic polenta served cannelloni style, piquillo-chorizo juice.



Tarte fine de fraises, framboises et figes du pays sur sa légère vanille et son sorbet citron.

Strawberry, raspberry and fig tart with lemon sorbet.

Ces plats sont susceptibles de changer suivant l'arrivée du marché.

Dishes are likely to change depending on the produce of the day.