

La Carte du Park45

1^{er} 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.
- 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.
- Homard de casiers 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.
- Terrine de foie gras mi-cuit, confiture de gingembre et pain grillé. 25€
Duck foie gras, ginger jam and toasts.

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 poivron, viennoise tomate-chorizo. 28€
Flash-seared filled 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 lomito. 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 et foie gras rôti au poivre de Sèchuan, pêche confite au Porto, figue de Solliès en crumble, jus verveine-citron. <i>Young pigeon breast and foie gras roasted with Sichuan pepper, peach confit with port, fig crumble, lemon-verbena juice.</i>	36€
Polenta onctueuse au parmesan, râpé de truffes d'été, tomates confites et riquette. <i>Creamy polenta with Parmesan, grated summer truffles, tomato marmalade and rocket.</i>	26€
« 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. <i>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.</i>	48€
Jarret de veau confit au jus, purée de céleri, tartare de cèpes d'été, palette ibérique croustillante. <i>Slow-cooked knuckle of veal, celery mash, tartar of summer ceps, crispy Iberian ham shoulder.</i>	35€
Pièce d'agneau rôtie aux épices douces, courgettes, tomates, olives et polenta comme un canneloni, beignet de fleurs, jus aux quatre épices. <i>Roast lamb with sweet spices, courgettes, tomatoes, olives and polenta cooked like canneloni, flower fritters, four-spice gravy.</i>	30€

Fromages et Friandises ...

Assortiment de fromages frais et affinés. <i>A selection of cheeses.</i>	11€
Assiette de fruits rouges, glace et sorbet. <i>Platter of soft fruits, ice cream and sorbet.</i>	15€
Mystère truffé et sa glace. <i>Meringue truffle and ice cream.</i>	18€
Pêche plate pochée à la Verveine du jardin sur son macaron, sorbet pêche de vigne. <i>Flat peach poached in garden verbena on a macaroon, vine peach sorbet.</i>	14€
Feuille à feuille abricot, mousse vanille, sorbet fraise basilic. <i>Apricot layers, vanilla mousse, strawberry-basil sorbet.</i>	14€
Cylindre chocolat noir sur son biscuit madeleine, marmelade de fruits rouges et sa glace framboise-poivron. <i>Dark chocolate cylinder on a madeleine biscuit, red berry marmalade and raspberry-sweet pepper ice cream.</i>	18€
Soufflé glacé lavande. <i>Lavender iced soufflé.</i>	11€

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 et foie gras rôti au poivre de Sichuan, 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, en aller-retour, péquillos farcis d'une brandade au basilic, pulpe de poivron, 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 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.