

LES ENTRÉES

ARTICHAUT DE PROVENCE

rôti aux filets d'anchois écrasés, chips d'ail rose,
les feuilles à l'huile de noix et noisettes torréfiées. 72 €

MACARONI « CANDELE »

farcis de truffe noire, artichaut et foie gras de canard,
gratinés au vieux Parmesan, jus aux brisures de truffe. 98 €

CAVIAR DE SOLOGNE

mousseline de pomme de terre ratte fumée au haddock,
croustillants de sarrasin crème aigrette. 150 €

LANGOUSTINES ROYALES

juste cuites au thym-citron, condiment « oignon-mangue »,
bouillon des pinces aux agrumes et coriandre. 110 €

ŒUF DE POULE

blanc manger à la ciboulette, jaune coulant,
girolles crues et cuites aux brisures de noisette. 79 €

LES POISSONS

BAR DE LIGNE

cuit à la vapeur d'algues, bouillon des arêtes infusé à la citronnelle,
haricot de mer et salicorne au jus de coques. 85 €

HOMARD BLEU

crostini à l'essence d'anchois,
chips de pomme de terre farcie de basilic. 130 €

TURBOT DE PETIT BATEAU

cuit en croûte de sel et herbes de Garrigue,
tomates mi-séchées au gingembre râpé et pétales d'ail. 140 €

MERLAN DE LIGNE DE SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE

en croûte de pain de mie imprimé aux amandes,
tétragone mi-cuite relevée à l'huile de curry et péquillos. 75 €

SOLE DE PETIT BATEAU

farcie aux girolles, cuite au plat,
biscuit de persil plat, sucs des arêtes à peine crévés au vin jaune. 120 €

LES VIANDES

RIS DE VEAU

piqué aux anchois, doré au sautoir,
jus de laitue, coques, couteaux et salicornes. 95 €

POULARDE DE BRESSE CUITE EN VESSIE (2 personnes)

les suprêmes cuits au vin jaune, écrevisses, bonbon d'abats et girolles,
les cuisses cuites au bouillon de champignons sauvages. 290 €

SELLE D'AGNEAU DE LAIT

rôtie en croûte d'algue nori, goût du pré-salé,
gnocchi de pomme ratte aux herbes, purée de colrave. 95 €

PIGEONNEAU

rôti à la broche, laqué au miel de nos ruches,
confit de fenouil et oignon au cumin, jus à la diable. 88 €

CANARD CHALLANDAIS

rôti aux épices torrifiées, figues et girolles,
purée d'oignon à la verveine, jus des sucs de cuisson. 90 €

HOMMAGE À NOTRE TERROIR

« Il n'y a pas de bonne cuisine sans bons produits.

C'est pour vous offrir la plus belle expérience de haute gastronomie que je sélectionne soigneusement tous mes produits auprès des meilleurs artisans et producteurs français.

Du sel au beurre, des viandes aux herbes fraîches, pour moi chaque produit est essentiel à la construction d'un grand plat, le plat qui vous procurera une émotion sincère et inoubliable.

Je choisis des agriculteurs, pêcheurs, éleveurs qui respectent le temps de la nature, les saisons et portent toute leur attention à nous fournir des produits d'une grande qualité nutritive et gustative.

Je partage avec eux la conscience nécessaire au respect des sols, des mers, des forêts et à la préservation de notre Terre et de nos Mers.

De ces produits, nous tirons l'essence singulière pour en révéler tout le caractère et toute la richesse à travers des associations uniques.

Je souhaite remercier entre autres
Monsieur Claude Raffin à Saint-Gilles-Croix-de-Vie,
qui nous offre chaque jour le meilleur de la Mer;
le Comptoir des Producteurs et Monsieur Christophe Latour dans le Lot-et-Garonne
qui nous proposent les plus beaux légumes et fruits que notre pays peut nous offrir ;
La ferme La Gayote, qui élève avec respect et grande attention nos volailles de Bresse ;
Marie-Anne Cantin et Bernard Anthony, Maîtres fromagers affineurs
pour leurs fromages de caractère exceptionnels,
sans oublier Monsieur Roland Feuillas, qui nous confie ses blés anciens,
incroyable matière première du pain vivant fabriqué en ces lieux,
dans notre propre moulin, et servi chaque jour à notre table.

Ensemble, cuisiniers et producteurs engagés,
nous construisons la cuisine d'aujourd'hui et de demain,
une haute gastronomie consciente des enjeux de notre monde,
qui a le goût de l'époque en regardant l'avenir. »

Eric Frechon



ARTICHAUT DE PROVENCE

rôti aux filets d'anchois écrasés, chips d'ail rose,
les feuilles à l'huile de noix et noisettes torréfiées.

CAVIAR DE SOLOGNE

mousseline de pomme de terre ratte fumée au haddock,
croustillants de sarrasin crème aigrelette.

LANGOUSTINES ROYALES

juste cuites au thym-citron, condiment « oignon-mangue »,
bouillon des pinces aux agrumes et coriandre.

MACARONI « CANDELE »

farcis de truffe noire, artichaut et foie gras de canard,
gratinés au vieux Parmesan, jus aux brisures de truffe.

MERLAN DE LIGNE DE SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE

en croûte de pain de mie imprimé aux amandes,
tétragone mi-cuite relevée à l'huile de curry et péquillos.

POULARDE DE BRESSE CUITE EN VESSIE

les suprêmes cuits au vin jaune, écrevisses, bonbon d'abats et girolles,
les cuisses cuites au bouillon de champignons sauvages.

CITRON DE MENTON

givré au Limoncello et citron confit,
aux saveurs de pêche blanche et verveine.

FÈVES DE CACAO « ORIGINE GUATEMALA »

pépites de grué sablées à la fleur de sel,
émulsion de lait fumé à la vanille, glace au grué de cacao.

LES DESSERTS

LES FROMAGES AFFINÉS DE SAISON 32 €

NOIX DE COCO

crèmeux de lait de coco et coco grillée,
fine gelée citron vert-gingembre, sorbet Mojito à la menthe fraîche. 34 €

MIEL DE NOS RUCHES

glacé à la cire d'abeille, crème légère à la fleur d'oranger,
sablé pollen et marmelade d'orange. 36 €

FIGUES « MARSEILLAISE »

vin chaud à l'orange et clou de girofle, sablé Spéculoos,
écume et glace infusée aux feuilles de figuier. 35 €

CITRON DE MENTON

givré au Limoncello et citron confit,
aux saveurs de pêche blanche et verveine. 34 €

FÈVES DE CACAO « ORIGINE GUATEMALA »

pépites de grué sablées à la fleur de sel,
émulsion de lait fumé à la vanille, glace au grué de cacao. 37 €

LES CAFÉS

*« C'est toi, divin café, dont l'aimable liqueur, sans altérer la tête, épanouit le cœur »
Delille Les trois règnes, VI*

ETHIOPIE I MOKA SIDAMO

D'après la légende, ce fut le premier café
découvert par un berger du XVème siècle en Abyssinie.
Son goût est doux, sauvage et parfumé. 12€

BRESIL I SUL DE MINAS

Les connaisseurs considèrent le Sul de Minas
comme le meilleur café du Brésil.
Parfum puissant, goût onctueux et persistant en bouche. 12€

COLOMBIE I SUPREMO

Ce café est cultivé sur les hauts plateaux.
C'est le café suave par excellence, goût fin,
aromatique et fruité, mais au corps léger. 12€

CUBA

Rare et de caractère soutenu, ce café corsé, long en bouche
et finement acidulé révèle de belles notes de caramel et de tabac. 12€

LAOS

Depuis plus d'un siècle, il produit un café d'altitude exceptionnel.
C'est un Arabica long et délicat, avec des notes chocolatées et grillées. 12€

DECAFEINE I AQUA

Un décaféiné gourmand qui vous offre le meilleur des arômes
et les saveurs d'un véritable expresso sans caféine. 12€

JAMAIQUE I BLUE MOUNTAIN

Café exceptionnel, réputé pour être le meilleur du monde.
Cultivé sur les hauts plateaux de la Jamaïque,
c'est un Arabica d'un extrême raffinement.
Café très complet, parfaitement équilibré et très long en bouche. 15€

JAMAIQUE I BLUE MOUNTAIN METHODE CONA

Synonyme de perfection et de raffinement dans la façon de préparer le café,
pour en extraire tout l'arôme sans en retenir l'amertume,
le café dégustation par excellence. 20€

LES THÉS

*En harmonie avec notre jardin à la française,
nous vous proposons ce choix élégant de thés,
pour parfaire votre expérience.*

CHINE I AIGUILLES D'ARGENT – YIN ZHEN

Délicat thé blanc, belle rondeur aux arômes miellés. 20€

CHINE I LONG JING – PREMIUM GRAND CRU

Thé vert primeur aux notes végétales et minérales. 20€

JAPON I SENCHA ARIAKE

Texture douce et veloutée, attaque iodée, marine et végétale. 15€

CHINE I PERLES DE JASMIN – GRAND CRU

La note florale du jasmin est à la fois opulente et fraîche. 15€

INDE I DARJEELING – GRAND HIMALAYA GRAND CRU

Très beau thé noir aux notes boisées, vanillées et végétales. 15€

INDONESIE I BREAKFAST TEA BOP

Un mélange corsé de thés brisés de Darjeeling, Indonésie et Ceylan. 15€

CHINE I EARL GREY – BLUE OF LONDON

Un des meilleurs thés du Yunnan
associé à la bergamote fraîche et délicate. 15€

SRI LANKA I CEYLAN – SAINT JAMES OP

Infusion légère et cuivrée au goût presque chocolaté. 15€

CHINE I LAPSANG SOUCHONG

Note fumée et végétale de sous-bois. 15€

AFRIQUE DU SUD I ROOIBOS

Le "thé rouge" donne une boisson sans aucune théine,
ronde et légèrement sucrée. 15€

INFUSIONS DE PLANTES ET FLEURS SAUVAGES

*Traditionnellement thérapeutiques, apaisantes,
ces infusions de plantes et fleurs sauvages, de la Vallée de la Roya,
vous accompagnent pour prolonger ce moment privilégié,
sur une note subtile en toute délicatesse.*

LE CHANT DES CIGALES *apaisante*

Tilleul, pétales de roses, sauge, lavande. 15€

CABRIOLE *stimulante*

Mélisse, feuille de framboisier,
sarriette, marguerite. 15€

PROVENCE *puissante*

Eucalyptus, sarriette, romarin,
fleur de guimauve. 15€

LA NUIT DES TEMPS *rafraichissante*

Mélisse, fenouil sauvage, lavande,
mauves, pétales de tournesol. 15€

ORPHEE *chaleureuse*

Pousses de ronces, bourgeons de pin, fleurs de sureau,
réglisse, serpolet, pétales de soucis. 15€

NAMASTE *digestive*

Pousses de ronces, feuilles de framboisier, sarriette des montagnes,
hysope, menthe sauvage, piment. 15€

FIRST COURSE

ARTICHOKE FROM PROVENCE

roasted with mashed anchovies, garlic flowers,
leaves with walnut oil and roasted hazelnuts. 72 €

« CANDELE » MACARONI

with black truffle, artichoke and duck foie gras,
gratinated with mature Parmesan cheese, black truffle juice. 98 €

CAVIAR FROM SOLOGNE

« ratte » potatoes mousseline smoked with haddock,
buckwheat crisp with a slightly sour creamy dressing. 150 €

LARGES LANGOUSTINES

lightly cooked with lemon-thyme, « onion-mango » condiment,
broth of the claws with citrus fruit and coriander. 110 €

HEN EGG

“blanc manger” flavored with chives, egg yolk,
raw and cooked girolle mushrooms with hazelnuts. 79 €

FISH

LINE-CAUGHT SEABASS

steamed with seaweed, fish bones broth infused with lemongrass,
seaweed and salicornia with cockles juice. 85 €

BLUE LOBSTER

crostini with anchovy essence,
potato crisp stuffed with basil. 130 €

LINE-CAUGHT WILD TURBOT

cooked in a crust of salt with herbs from Garrigue,
half-dried tomatoes with ginger and garlic. 140 €

LINE-CAUGHT WHITING FISH FROM SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE

in a crust of bread with almonds,
« New-Zealand » spinach and olive oil flavored with curry and péquillos pepper. 75 €

SAND SOLE

stuffed with girolle mushrooms,
parsley biscuit, fishbone juice lightly creamed with yellow wine. 120 €

MEAT

VEAL SWEETBREADS

with anchovies, pan-fried,
lettuce juice, cockles, razor shell, and salicornia. 95 €

BRESSE FARM HEN POACHED IN A BLADDER (2 persons)

hen breast with yellow wine, crayfishes, sweets of giblets and girolle mushrooms,
legs cooked in a broth of wild mushrooms. 290 €

SADDLE OF MILK FED LAMB

roasted in a nori seaweed crust,
fresh herbs gnocchi, green cabbage purée. 95 €

YOUNG PIGEON

roasted on a spit, lacquered with honey from our hives,
preserved fennel with onion and cumin, « à la diable » juice. 88 €

DUCK FROM CHALLAND

roasted with spices, figs and girolle mushrooms,
onion purée with verbena, cooking juice. 90 €

TRIBUTE TO OUR TERROIR

« « There is no cooking without the finest products.

I carefully choose all my products from the best French producers and farmers to provide you with the highest gastronomic experience.

Butter or salt, meat or fresh herbs,
in my opinion each product is fundamental when creating a great dish,
which will strike a true and unforgettable emotion.

I choose farmers, fishermen, breeders,
who respect nature's cycle and seasons
and take great care in supplying us
products of high nutritional and gustatory quality.

Together we share a necessary awareness of the respect of soils, seas and forests,
and of the preservation of our Earth and Oceans.

We take the unique essence out of these products to reveal
all their particularities and strengths through fantastic combinations.

I want to thank among others
Monsieur Claude Raffin from Saint-Gilles-Croix-de-Vie,
who gives us every day the best sea products;
Le Comptoir des Producteurs and Monsieur Christophe Latour in Lot-et-Garonne
who present us the most beautiful fruit and vegetables of the country;
La Gayote farm, who breeds with respect and great care our poultry from Bresse;
Marie-Anne Cantin and Bernard Anthony, Master cheesemakers and ripeners,
for their exceptional cheeses,
along with Monsieur Roland Feuillas, who hands us his old wheat seeds,
amazing raw material for our living bread, baked here in our own mill,
and served every day at our table.

Committed chefs and producers alike,
we build today's and tomorrow's cuisine,
high gastronomy aware of our world's stakes,
in harmony with our time, while looking towards the future. »



ARTICHOKE FROM PROVENCE

roasted with mashed anchovies, garlic flowers,
leaves with walnut oil and roasted hazelnuts.

CAVIAR FROM SOLOGNE

« ratte » potatoes mousseline smoked with haddock,
buckwheat crisp with a slightly sour dressing.

LARGE LANGOUSTINES

lightly cooked with lemon-thyme, « onion-mango » condiment,
broth of the claws with citrus fruit and coriander.

« CANDELE » MACARONI

with black truffle, artichoke and duck foie gras,
gratinated with mature Parmesan cheese, black truffle juice.

LINE-CAUGHT WHITING FISH FROM SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE

in a crust of bread with almonds,
« New-Zealand » spinach and olive oil flavored with curry and péquillos pepper.

BRESSE FARM HEN POACHED IN A BLADDER

hen breast with yellow wine, crayfishes, sweets of giblets and girolle mushrooms,
legs cooked in a broth of wild mushrooms.

LEMON FROM MENTON

frosted with Limoncello,
with white peach and verbena.

COCOA BEANS « GUATEMALAN ORIGIN »

cocoa nibs nuggets caramelized with sea salt,
smoked milk foam with vanilla, cocoa nibs ice cream.

380 €

DESSERTS

FINE SEASONAL CHEESES 32 €

COCONUT 

creamy coconut milk and grilled coconut,
soft ginger-lime jelly, "Mojito" sorbet with fresh mint. 34 €

HONEY FROM OUR HIVES

glazed with beeswax, light cream with orange blossom,
pollen shortbread and citrus jam. 36 €

FIGS FROM MARSEILLE

mulled wine flavoured with orange and cloves,
Speculoos short bread, foam and ice cream infused with fig tree leaves. 35 €

LEMON FROM MENTON 

frosted with Limoncello,
with white peach and verbena. 34 €

COCOA BEANS « GUATEMALAN ORIGIN » 

cocoa nibs nuggets caramelized with sea salt,
smoked milk foam with vanilla, cocoa nibs ice cream. 37 €

COFFEES

"It's you, divine coffee, from which the kind liqueur, without altering the head, flourish the heart"
Delille Les trois règnes, VI

ETHIOPIA I MOKA SIDAMO

According to the legend, this was the first coffee to be discovered by a shepherd in Abyssinia in the 15th century. Its taste is soft, wild and aromatic. 12€

BRAZIL I SUL DE MINAS

Experts consider the Sul de Minas as the best coffee in Brazil. Full-bodied, smooth taste and persistent in the mouth. 12€

COLOMBIA I SUPREMO

This coffee is cultivated on the high plains. It is the most pleasant coffee, delicate flavor, aromatic and fruity, but light-bodied. 12€

CUBA

Rare and robust-tasting coffee, strong and long-tasting in the mouth it is slightly sour and reveals nice touch of caramel and tobacco. 12€

LAOS

For more than a century, it provides an exceptional altitude coffee. It is a long and delicate Arabica, with roasted and chocolate hints. 12€

DECAFFEINATED I AQUA

A gourmet decaffeinated which offers the best aromas and the flavors of a real espresso without caffeine. 12€

JAMAICA I BLUE MOUNTAIN

An exceptional coffee, renowned as the best of the world. Cultivated on Jamaica's high plains, it is an Arabica with an extreme refinement, This coffee is very harmonious. perfectly balanced and very long tasting in mouth. 15€

JAMAICA I BLUE MOUNTAIN METHODE CONA

Synonym of perfection and refinement in the preparation. The extraction of all the perfect aromas without bitterness. A tasting experience. 20€

OUR TEAS SELECTION

*In harmony with our French garden,
we offer this elegant selection of teas,
to enhance your experience.*

CHINA | AIGUILLES D'ARGENT – YIN ZHEN

Delicate white tea, honeyed aromas with nice roundness. 20€

CHINA | LONG JING – PREMIUM GRAND CRU

Green tea scoop vegetable and mineral notes. 20€

JAPAN | SENCHA ARIAKE

Soft and velvety texture, iodine attack, marine and plant aromas. 15€

CHINA | PERLES DE JASMIN – GRAND CRU

The floral notes of jasmine are both opulent and fresh. 15€

INDIA | DARJEELING – GRAND HIMALAYA GRAND CRU

Beautiful black tea with woody, vanilla and vegetable aromas. 15€

INDONESIA | BREAKFAST TEA BOP

A full-bodied blend of broken teas from Darjeeling, Ceylon and Indonesia. 15€

CHINA | EARL GREY – BLUE OF LONDON

One of the best teas of Yunnan associated
with fresh and delicate bergamot. 15€

SRI LANKA | CEYLAN – SAINT JAMES OP

Slight coppery brew and taste almost chocolatey. 15€

CHINA | LAPSANG SOUCHONG

Smoke and plant undergrowth flavors. 15€

SOUTH AFRICA | ROOIBOS

The "red tea" gives a soft no caffeine,
round and slightly sweet. 15€

WILD PLANTS AND FLOWERS INFUSIONS

*Traditionally therapeutic and calming,
those infusions of wild plants and flowers, harvest in Roya valley,
escort you to extend this unique moment, with subtle and delicate notes.*

LE CHANT DES CIGALES *soothing*

Lime tree, rose petal, sage, lavender. 15€

CABRIOLE *stimulating*

Lemon balm, raspberry leaves,
savory, daisy. 15€

PROVENCE *powerful*

Eucalyptus, savory, rosemary,
flower of marshmallow. 15€

LA NUIT DES TEMPS *refreshing*

Lemon balm, wild fennel, lavender,
mallow, sunflower petals. 15€

ORPHEE *welcoming*

Bramble shoot, elderberry flower, bud pine,
liquorice, wild thyme, marigold petals. 15€

NAMASTE *digestive*

Bramble shoot, raspberry leaves, mountain savory,
hyssop, wild mint, chilli pepper. 15€