

EDEN-ROC  
RESTAURANT

# EDEN-ROC

## RESTAURANT

- Carte élaborée par Eric Frechon & Sébastien Broda -

### BUFFET EDEN-ROC

Notre buffet Eden-Roc est le reflet de tout ce que notre terroir a de plus beau à offrir. Les saveurs méditerranéennes sont mises en avant et les produits de nos artisans et agriculteurs tiennent un rôle majeur. Le banc de l'écailler est composé d'une sélection de coquillages et crustacés de nos côtes. Notre maître fromager a choisi pour nous ses plus beaux fromages affinés. Coté gourmandise, une collection de pâtisseries « maison » au fil des saisons.

110

### À LA CARTE

#### ENTRÉES

Buffet comme une entrée

*Si suivi d'un plat à la carte*

75

Tourteau de casier

*En émietté, dans l'idée d'une charlotte de tomates au pain mouillé, eau de végétation au vinaigre de Xérès*

52

Œuf parfait de poule bio 

*Girolles vinaigrées, amandes fraîches et lard Colonnata, sabayon de sous-bois, jus de volaille*

48

Emincé d'artichauts  

*En vinaigrette de truffes, fins copeaux de parmesan*

46

#### RETOUR DE PÊCHE

*Selon arrivage, présenté au chariot, cuit selon votre choix : grillé / rôti / en papillote / en croûte de sel*

Prix / 100g

Pageot - Chapon - Saint-Pierre 20

Daurade royale - Pagre 22

Loup de Méditerranée 23

Homard bleu 24

Turbot - Langouste rose 28

#### VIANDES

Carré d'agneau 

*Des Alpilles rôti aux herbes du jardin*

74

Côte de veau de lait

*Dorée au sautoir à l'ail rose de Provence, croûte de jambon de Parme*

68

Volaille de Bresse

*Cuite à la broche pour (pour deux personnes)*

170

#### GARNITURES

Supplément - 20

Cocotte de légumes    
de nos producteurs

Purée de pomme de terre   
au beurre salé

Légumes du sud    
dans l'idée d'une ratatouille

Riz Basmati   
parfumé à la cébette et coriandre

#### DESSERTS

- Créations de Lilian Bonnefoi -

Fruits rouges   
*De notre producteur local à votre goût*

28

Pâtisseries  
« maison »

28

Crèmes glacées et sorbets « maison »  
*Parfums du jour à demander au maître d'hôtel*

26

 Produits locaux

 Végétarien

Prix nets en Euros, service compris, boissons non incluses. Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts. L'Hôtel du Cap-Eden-Roc garantit la provenance de toutes les viandes : France, Japon. Détail des allergènes disponible sur demande. Nous vous informons que nos plats contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants: œufs, lait et dérivés, céréales à gluten, moutarde, sulfites, fruits à coque, sésame, arachide, céleri, poisson, mollusques, crustacés, lupin et soja. Du fait de notre fonctionnement, nous ne pouvons garantir l'absence de contamination croisée entre nos produits.