

LOUROC



*« Louroc, c'est la quintessence d'un dialogue entre la Provence et la Méditerranée.
Ici, partout, la Méditerranée s'impose à nous comme une évidence. Par sa beauté,
sa présence, elle occulte l'arrière-pays provençal qui nous apporte tant de merveilles.
A cette table, nous avons souhaité unir les deux territoires qui n'en sont qu'un.*

*Au cœur de cette aventure merveilleuse, nous sommes allés à la rencontre des producteurs
de la région. Aujourd'hui, c'est avec un immense bonheur que nous vous faisons découvrir
leurs produits, que nous avons ensemble soigneusement sélectionnés, et que notre cuisine tend
à sublimer sans les dénaturer : les citrons de Menton cultivés par Mathilde Garnier aux Vergers des
Baous, les fleurs de courgette de Jean-Charles Orso, les fromages de chèvre de la famille Monteiro...*

Le Louroc, littéralement « rocher », est l'expression de la nature et de sa matière.

*Dans les assiettes, viandes, poissons et végétaux prennent tour à tour la parole.
Des échos entre terre et mer se construisent, et créent un langage authentique, sincère, et généreux.*

*C'est un travail de création qui se fait à la source du vivant. Nos pêcheurs locaux, Jean-Baptiste
Dumont et Olivier Bardoux, livrent chaque matin leurs poissons frais à l'Eden-Roc.
Un poisson issu de la Méditerranée, dont la qualité de la chair est garantie par une pêche
de petit bateau à la palangre.*

*De la même manière, nous cultivons et cueillons nos légumes de saison dans notre propre jardin.
C'est un luxe que de disposer de ces fleurs, feuilles et racines à portée de main, à portée de nez,
pour créer et composer à partir de tout un écosystème. Livrées aux éléments naturels,
c'est d'abord ici que se forment les matières préfigurant les assiettes futures.*

*Et parce que nous avons poussé cette démarche jusqu'à l'art de la table, celui-ci a été pensé
et confectionné sur-mesure avec les artisans locaux, pour que chaque pièce mette en valeur la singularité
du produit. Dubosq & Fils ont ainsi confectionné plusieurs pièces en bois d'olivier pour le Louroc,
Agnès Sandahl les assiettes de présentation et Gérard Crociani les plats destinés aux volailles.*

*Chacun de ces artisans est un passeur. Nous souhaitons les remercier pour leur implication
et le travail qu'ils font avec passion, pour ce qu'ils nous transmettent et que nous nous employons
à magnifier avec beaucoup d'humilité. »*

Eric Frechon

Arnaud Poëtte

Sébastien Broda

Lilian Bonnefoi

MENU DÉGUSTATION

220

Grosses langoustines de casier

*Juste raidies, fine gelée de céleri branche et feuilles de citronnier,
crème acidulée au jus de yuzu de l'arrière-pays*

Rouget de roche de Méditerranée

*Rôti en fleur de courgette, confit de légumes du sud,
jus de poivron jaune perlé à l'huile d'argan*

Turbot clouté de nos côtes

*Cuit au plat, jus de coquillages, thym citron et ail,
feuilles d'épinard au beurre noisette, émulsion aux câpres*

Selle d'agneau des Alpilles

*Rôtie aux herbes de garrigue et ail rose de Provence,
courgette violon et tomme de chèvre à la sarriette, harissa fumée*

Fromages de l'arrière-pays affinés

Fraises « Mara des bois »

*Fine coque de meringue au yaourt,
compotée de fraises à la grenadine, acidulée d'un yaourt fermier*

*Prix par personne, hors boissons. Le menu dégustation est proposé exclusivement pour l'ensemble des convives.
Un accord mets et vins peut être proposé par notre sommelier. Supplément de 145€ par personne pour 5 verres de vin.*

ENTRÉES

Petits farcis de légumes du Pays

*Fleur de courgette farcie de courgette niçoise au basilic,
tomate aux olives noires, aubergines au yaourt et coriandre*

52

Grosses langoustines de casier

*Juste raidies, fine gelée de céleri branche et feuilles de citronnier,
crème acidulée au jus de yuzu de l'arrière-pays*

110

Œuf de poule

*En deux cuissons, recouvert d'un sabayon au vin jaune,
sauté de girolles et noix, jus de persil plat au beurre noisette*

58

Caviar impérial

*Fine gelée de crustacés, crème de chou-fleur infusée au haddock,
croustillant acidulé au citron de Menton*

98

Gamberoni

*Cru en carpaccio, poudré de piment d'Espelette et huile d'olive,
cuit au bouillon des têtes parfumé gingembre, feuille de citron et coriandre*

98

POISSONS

Loup de Mer

*Pavé cuit en croûte de sel et graines de fenouil,
tomates mi-confites à l'huile d'olive, fleurs d'ail et thym citron*

82

Rouget de roche de Méditerranée

*Rôti en fleur de courgette, confit de légumes du sud,
jus de poivron jaune perlé à l'huile d'argan*

78

Turbot clouté de nos côtes

*Cuit au plat, jus de coquillages, thym citron et ail,
feuilles d'épinard au beurre noisette, émulsion aux câpres*

98

Homard de casier « deux personnes »

*Rôti dans sa carapace, sauté d'encornets,
ailloli monté à l'huile des têtes, chips de pommes de terre au basilic*

170

Denti de petit bateau

*Rôti, extrait de jus de légumes confit à la citronnelle et aux aromates,
purée de carottes rafraîchie au gingembre et pack choï*

82

VIANDES

Selle d'agneau des Alpilles

*Rôtie aux herbes de garrigue et ail rose de Provence,
courgette violon et tomme de chèvre à la sarriette, harissa fumée*

76

Filet de bœuf

*Poêlé au poivre noir, goût pissaladière d'Antibes,
polenta moelleuse allégée d'une purée d'oignons nouveaux, jus du rôti*

74

Volaille de Bresse « deux personnes »

*Etuvée en pot de terre comme une cocotte, à la verveine du jardin,
gnocchi de pommes de terre au citron et girolles,
les cuisses poêlées croustillantes, salade maraîchère*

220

Ris de veau de lait fermier

*Piqué à l'anchois, doré au sautoir,
tétragone à peine cuite, jus aux câpres et citron confit*

78

Pigeon de Bresse

*Rôti et laqué au miel épicé, crumble aux pignons de pin,
compotée de fenouil et oignon au cumin, jus à la diable*

82

FROMAGES DE L'ARRIÈRE-PAYS AFFINÉS

32

DESSERTS

- Créations de Lilian Bonnefoi -

32

Figues de l'arrière-pays

*En fine gelée de fraises,
crème glacée aux épices douces spéculoos*

Soufflé à la noisette « trilobata gentile » du Piémont

*Cœur fondant de praliné maison,
crème glacée au gianduja*

Fraises « Mara des bois »

*Fine coque de meringue au yaourt,
compotée de fraises à la grenadine, acidulée d'un yaourt fermier*

Chocolat « Nyangbo »

*Fine fève de cacao brossée, glace à la farigoule,
émulsion chocolat, crumble au grué*

Autour d'un café Cubain

*Espuma de café grillé, crème glacée fumée à la feuille de tabac,
crémeux au vieux rhum ambré*

VINS DE DESSERT AU VERRE (8CL)

2019 Muscat de Beaumes de Venise, Domaine des Bernardins
18

2016 Jurançon, Domaine de Souch
28

1999 Ermitage, « Vin de Paille », maison Michel Chapoutier
90

1994 Sauternes, Château d'Yquem by Coravin
190

EXPRESSO MARTINI COCKTAIL (12CL)

35

Classique à la vodka Stolichnaya Elit
Vénézuélien au Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva
Français au Cognac Camus XO

*Prix nets en Euros, taxes et 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. 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.*