

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 forgent 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

Sébastien Broda

Lilian Bonnefoi

MENU DÉGUSTATION

250

Retour de pêche à pied

*Lait fumé au haddock et caviar impérial
relevé à l'huile de curry, émulsion au citron de Menton*

Homard de casier

*En coque, éclats de cerises et amandes fraîches,
beurre battu au citron vert et verveine du jardin*

Rouget de roche

*Rôti en fleur de courgette et caviar d'aubergines au cumin,
jus de poivron jaune à l'huile d'argan*

Pigeon « Miéral »

*Rôti aux amendons d'olives, kefta de cuisses aux épices,
jus rôti aux olives Taggiasche, sauté de girolles*

Fromages de l'arrière-pays affinés

Pétales de tomate

*Confits à la vanille de Bourbon,
éclats de nougat au miel de nos ruches*

Fraises « Mara des bois »

*Fine coque de meringue au yaourt, crème fermière battue,
fraises poudrées aux graines de bétel et fenouil*

*Prix par personne, hors boissons. Le menu dégustation est proposé exclusivement pour l'ensemble des convives, jusqu'à 21h30 uniquement.
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 courgettes niçoises au basilic,
tomate mi-confite aux olives noires et estragon,
artichauts à la pâte d'anchois et noisettes torréfiées*

65

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

Retour de pêche à pied

*Lait fumé au haddock et caviar impérial
relevé à l'huile de curry, émulsion au citron de Menton*

86

Gamberoni

*Crue en carpaccio, poudrée de piment d'Espelette et huile d'olive,
cuite au bouillon des têtes parfumé gingembre, feuille de citron et coriandre*

105

Tomate de pays

*Burrata au lait de bufflonne, jus de tomate green zébra givré,
carpaccio de tomate ananas au thym citron et huile d'olive*

58

POISSONS

Loup de Méditerranée

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

95

Rouget de roche

*Rôti en fleur de courgette et caviar d'aubergines au cumin,
jus de poivron jaune 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*

105

Denti de petit bateau

*Cuit à l'huile d'olive et bâtons de citronnelle,
jus de légumes aux aromates, purée de carottes au gingembre et pak choï*

89

Homard de casier

*En coque, éclats de cerises et amandes fraîches
beurre battu au citron vert et verveine du jardin*

130

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*

86

Filet de bœuf

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

84

Volaille de Bresse « deux personnes »

*Cuite au bouillon de poule infusé à la verveine fraîche,
gnocchis de pommes de terre au citron et girolles,
les cuisses poêlées croustillantes, salade de notre maraîcher*

250

Ris de veau de lait fermier

*Doré au sautoir, déglacé à l'Amaretto,
oignons rouges confits au vinaigre de Xérès et amandes fraîches*

92

Pigeon « Miéral »

*Rôti aux amendons d'olives, kefta de cuisses aux épices,
jus rôti aux olives Taggiasche, sauté de girolles*

89

FROMAGES DE L'ARRIÈRE-PAYS AFFINÉS

36

DESSERTS

- Créations de Lilian Bonnefoi -

36

Citron de Menton

*Fine coque de meringue, sorbet pomme verte et basilic,
zeste et crème légère au citron*

Calisson d'Aix

*Amandes de Provence de M. Lauzier en pâte et espuma,
melon frais aux zestes d'oranges*

Fraises « Mara des bois »

*Fine coque de meringue au yaourt, crème fermière battue,
fraises poudrées aux graines de bétel et fenouil*

Chocolat « Nyangbo »

*Fine fève de cacao craquante, glace infusée 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)

2020 Muscat de Beaumes de Venise, Domaine des Bernardins

18

2017 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 l'origine 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.*