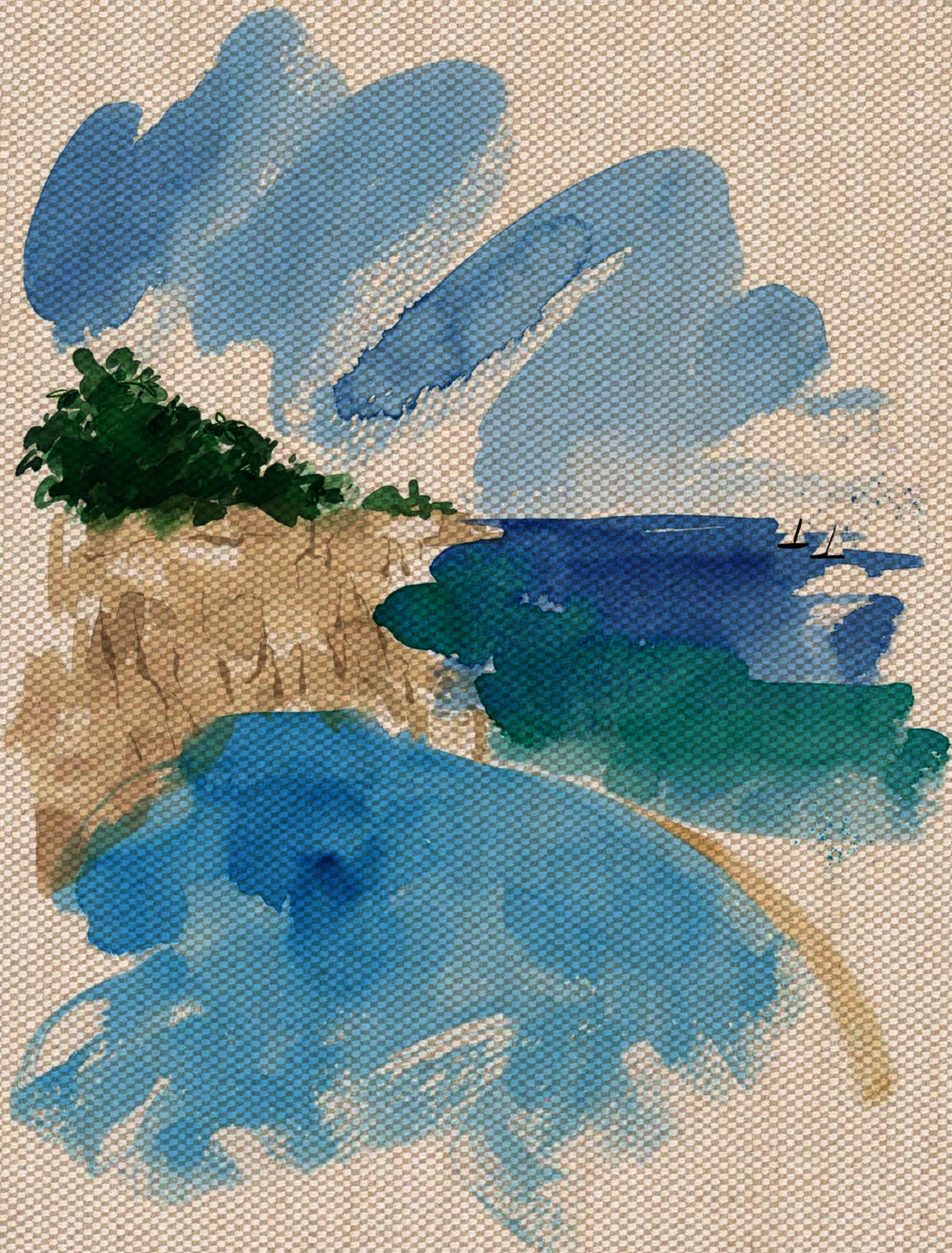


LOUROC



*« 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

230

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

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

Turbot sauvage

*Doré meunière au poivre de Kampot rouge et sarrasin,
tartuffon de cèpes et noisettes, fine tranche de lard Colonnata,
jus de volaille aux arêtes caramélisées*

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

Calisson d'Aix

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

Figues de l'arrière-pays

En fine gelée de framboise, crème glacée aux épices douces spéculoos

*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

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

*Cuit mollet, recouvert d'un sabayon au Vin Jaune,
sauté de girolles et noix, jus de persil plat au beurre noisette*

69

Caviar impérial

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

105

Gamberoni

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

105

Morilles des pins

*Cuites au beurre salé, légèrement aillées et thym,
jus de cuisson au Vin Jaune et noix fraîches concassées*

73

POISSONS

Turbot sauvage

*Doré meunière au poivre de Kampot rouge et sarrasin,
tartuffon de cèpes et noisettes, fine tranche de lard Colonnata,
jus de volaille aux arêtes caramélisées*

105

Homard de casier

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

130

Loup de Mer

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

95

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

Rouget de roche

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

78

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

Pigeon « Miéral »

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

89

Ris de veau de lait fermier

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

92

FROMAGES DE L'ARRIÈRE-PAYS AFFINÉS

36

DESSERTS

- Créations de Lilian Bonnefoi -

36

Figues de l'arrière-pays

En fine gelée de framboise, crème glacée aux épices douces spéculoos

Soufflé à la noisette du Piémont

Crème glacée au gianduja, praliné noisette fleur de sel

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 broyée, glace à l'huile d'olive, émulsion chocolat,
crumble aux noyaux d'olives grillés*

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

1942 Rivesaltes « Legend Vintage », *Domaine Gérard Bertrand*

290

EXPRESSO MARTINI COCKTAIL ^(12cl)

35

Classique à la *Vodka Stolichnaya Elit*

Vénézuélien au *Ron 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.*