

LOUROC



Louroc « le rocher », c'est en prenant du recul sur la mer qu'il apparaît comme une évidence.

La promesse d'un voyage entre la Provence et la Méditerranée.

A travers ces quelques mots nous souhaitons mettre l'humain au cœur de notre réflexion;

nos collaborateurs, qui œuvrent au quotidien à la satisfaction de nos hôtes,

mais aussi nos producteurs et artisans à travers la qualité de leurs produits

et de leurs savoir-faire ancestraux.

Au fil du temps, nous sommes allés à leur rencontre pour tisser des liens précieux

dans notre quête de la perfection. Grâce à eux et à la qualité de leurs prestations,

nous interprétons au cours des saisons, la partition de notre balade gourmande.

Ce voyage des sens débute par la découverte des confins de notre Provence,

les terres de garrigues, de maraîchers, de cultures, d'élevage et de vergers,

pour nous mener jusqu'aux côtes de la Grande Bleue et de ses abysses.

Partez à la découverte de notre terroir à travers cette symphonie gastronomique,

orchestrée pour ravir vos papilles.

Sébastien Broda

Lilian Bonnefoi

MENU DÉGUSTATION

250

Langoustines de casier

Snackées à l'huile d'olive, vivifiées au citron caviar, sabayon léger à l'estragon

Tomates de plein champ du Cayre de Valjancelle

Petites ravioles aux pignons de pin torréfiés, jus de green-zebra au thym-citron et huile de basilic, sorbet d'un gaspacho à l'huile d'olive, jus de tomate pressée, melba aux tomates confites

Gamberonis du golfe de Gênes

Justes raidies à l'huile d'olive, haricots coco de pays, tomate-verveine en textures, jus concentré

Denti de pêche locale

En cuisson douce, blettes cuisinées à la milanaise, jus d'arêtes aux herbes fraîches

Selle d'agneau des Alpilles

Cuite à la braise, courgettes violon cuisinées aux capucines, tomme de chèvre frais à la menthe, jus à l'huile mentholée

Fromages de l'arrière-pays affinés

Tropézienne

Crème glacée à la levure, confit mandarine, espuma fleur d'oranger, tuiles croquantes de brioche

Vanille - kiwi

Dans sa gavotte au sarrasin, crème brûlée et glace à la vanille grillée, gel menthe, kiwi et pitaya frais

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 155 € par personne pour 5 verres de vin.

ENTRÉES

Langoustines de casier

Snackées à l'huile d'olive, vivifiées au citron caviar, sabayon léger à l'estragon

105

Calamarettis de pêche locale

Farcis et sautés, amandes fraîches, ail noir et velouté de morue flanqué à l'ail doux

78

Rouget de roche

*Juste raidi, courgette de pays et aubergine à la flamme,
jus d'une bouillabaisse, sucs safranés*

74

Tomates de plein champ du Cayre de Valjancelle

*Petites ravioles aux pignons de pin torréfiés, jus de green-zebra au thym-citron et huile de basilic,
sorbet d'un gaspacho à l'huile d'olive, jus de tomate pressée, melba aux tomates confites*

58

Retour de cueillette forestière

Cuisinés comme des caillettes provençales, bouillon de sous-bois à l'huile de pins

64

POISSONS

Gamberonis du golfe de Gênes

*Justes raidies à l'huile d'olive, haricots coco de pays,
tomate-verveine en textures, jus concentré*

98

Denti de pêche locale

*En cuisson douce, blettes cuisinées à la Milanaise,
jus d'arêtes aux herbes fraîches*

87

Homard de casier

*Rôti dans sa coque, butternut comme des ravioles à l'eau de citron confit,
jus corsé au corail*

142

Loup de ligne

En cuisson douce, gnocchetti de courge, girolles, coques, jus de coquillages

89

Saint-Pierre de pays

*Cuit au plat, topinambours confits au citron de Provence,
huître et épinards, jus d'arêtes au Noilly-Prat*

86

VIANDES

Ris de veau de lait

Dorés au sautoir, cèpes rôtis au lardo di Colonnata, jus aux câpres

89

Selle d'agneau des Alpilles

*Cuite à la braise, courgettes violons cuisinées aux capucines,
tomme de chèvre frais à la menthe, jus à l'huile mentholée*

92

Pigeonneau de Bresse

*Cuit en feuille de figuier, figues de pays, caillettes de cuisse à la pistache,
jus au vinaigre de Barolo*

84

Volaille de Bresse

*Cuisse au bouillon d'infusion de légumes racines,
agnolotti d'automne, herbes et champignons*

105

Filet de bœuf

*Poêlé au poivre sauvage, effeuillé d'oignon dans l'idée d'une pissaladière, huile de thym,
jus infusé au pissalat*

95

FROMAGES DE L'ARRIÈRE-PAYS AFFINÉS

36

DESSERTS

- Créations de Lilian Bonnefoi -

36

Vanille - kiwi

*Dans sa gavotte au sarrasin, crème brûlée et glace à la vanille grillée,
gel menthe, kiwi et pitaya frais*

Soufflé poire et caramel

Poires pochées, caramel tendre, sorbet poire et espuma Williamine

Figue

*Figues de Provence rôties dans leur feuille, glacé de jus de framboise réduit,
glace de lait infusé à la feuille de figuier*

Pomme

*Feuille de filo croustillante, pomme cuite façon tatin au jus de passion,
crème glacée à la verveine, petit soufflé chaud au calvados*

Chocolat

*Baba imbibé au sirop de gruë, gavottes craquantes au cacao, sorbet framboise,
glace et ganache au chocolat du Vietnam, crumble de fèves de cacao*

VINS DE DESSERT AU VERRE (8cl)

2021 Muscat de Beaumes de Venise, *Domaine des Bernardins*

18

2022 Jurançon, *Domaine de Souch*

28

1999 Ermitage, « Vin de Paille », *Maison Michel Chapoutier*

95

2013 Sauternes, *Château d'Yquem by Coravin*

240

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

295

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.*