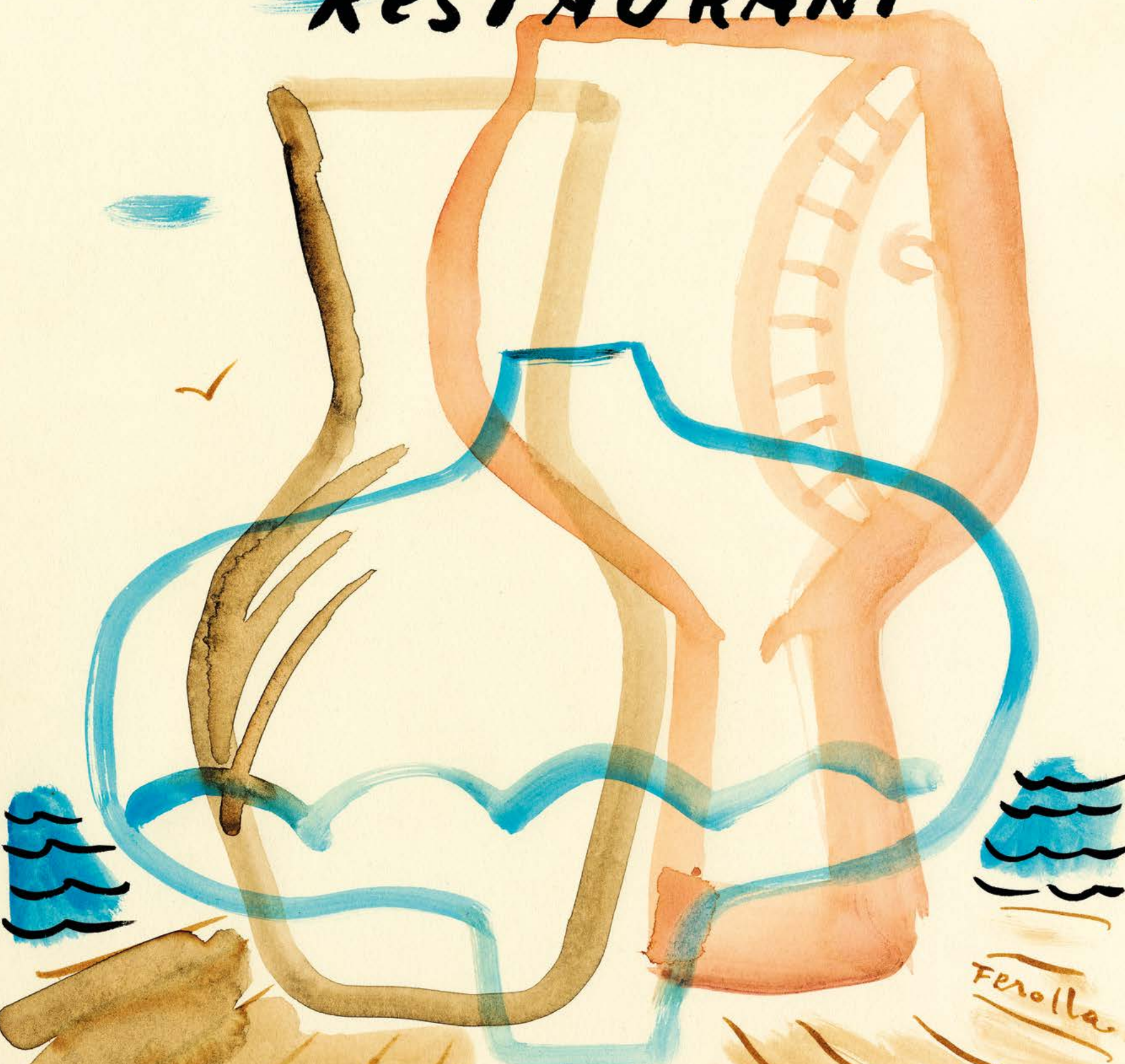


**LOUROC**

**RESTAURANT**



Ferolla

**HÔTEL DU CAP-EDEN-ROC**



*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'élevages 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*

*Tarek Ahamada*

# *Menu dégustation*

---

250

## Langoustine de casier

*Cuite à l'huile d'olive, petits pois et kumquats,  
lardo di Colonnata*

## Asperges vertes du "Domaine de Roques-Hautes"

*Cuites à la flamme, sabayon à l'estragon,  
ravioles potagères et bouillon oignons brûlés, salade maraîchère*

## Gamberoni du golfe de Gênes

*Juste raidis à l'huile d'olive,  
artichauts, fèves et jus des têtes*

## Loup de ligne

*En cuisson douce, ventrèche comme une quenelle,  
romaine croquante, jus de coques à l'huile de livèche*

## Selle et côte d'agneau de Provence

*Vinaigrette aigrelette, fèves, tomates précoces,  
chèvre frais, herbes, jus d'agneau à l'huile mentholée*

## Fromages de l'arrière-pays affinés

## Pomélos

*En trois cuissons, tapioca comme un riz au lait vanillé,  
pesto d'estragon et glace au riz*

*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 165 € par personne pour 5 verres de vin.*

## *Entrées*

---

### Morilles françaises

*Farcies et rôties à l'ail des ours,  
gnocchettis persillés et noisettes du Piémont, jus d'un parmesan 36 mois*

76

### Asperges vertes du “Domaine de Roques-Hautes”

*Cuites à la flamme, sabayon à l'estragon,  
ravioles potagères et bouillon oignons brûlés, salade maraîchère*

68

### Gamberoni du golfe de Gênes

*Juste raidis à l'huile d'olive,  
artichauts, fèves et jus des têtes*

89

### Rouget de roche

*Cuit au fenouil sec, courgettes grillées condimentées à l'aubergine fumée et aneth,  
jus d'une bouillabaisse, rouille pour saucer*

78

### Calamaretti de pays

*Juste raidis à l'huile de basilic, ail noir, olives, câpres et fèves,  
velouté de morue à l'ail doux*

72

# Poissons

---

## Langoustines de casier

*Cuites à l'huile d'olive, petits pois et kumquats,  
lardo di Colonnata comme des ravioles*

160

## Turbot de petits bateaux

*Cuit à la nacre, bonbons d'huître de méditerranée et choux de printemps,  
câpres, sabayon iodé au citron de Menton*

110

## Loup de ligne

*En cuisson douce, ventrèche comme une quenelle,  
romaine croquante, jus de coques à l'huile de livèche*

92

## Denti de pêche locale

*Cuit aux olives et peau de citron,  
blettes de pays parmesane, herbes fraîches, jus d'arêtes aux aromates*

92

## Chapon de nos côtes

*Confit aux fleurs de courgette, pistes grillées au chorizo,  
jus de légumes pressés aux arêtes rôties,  
beignets de fleurs de courgette à la ricotta herbacée*

90



# *Viandes*

---

## Ris de veau de lait

*Piqué aux algues et doré au sautoir, velours de petits pois iodé,  
morilles et coquillages condimentés au citron, jus de veau*

93

## Filet de bœuf

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

95

## Selle et côte d'agneau de Provence

*Vinaigrette aigrelette, fèves, tomates précoces,  
chèvre frais, herbes, jus d'agneau à l'huile mentholée*

92

## Demoiselle Bressane

*(pour 2 personnes)*

*Rôtie sur le coffre, fumée au foin de la Crau, agnolottis au vert,  
caillette de cuisse et pleurote de la serre du Plan, jus de volaille au thym-citron*

270

## Côte de cochon fermière "Eric Ospitale"

*La noix rôtie à la sarriette, oignon nouveau et soubressade, jus de rôti tranché d'une huile épicée,  
la cape grillée, vinaigrette jus, xérès et ciboulette*

180

# *Fromages de l'arrière-pays affinés*

---

37

## *Desserts*

---

- Créations de Tarek Ahamada -

37

### Rhubarbe

*En déclinaison, crème glacée cheesecake  
et meringue aux amandes de Provence*

### Chocolat

*Crémeux peaux de fèves de cacao, chocolat en texture  
et glace huile d'olive des Baux de Provence*

### Pomélos

*En trois cuissons, tapioca comme un riz au lait vanillé,  
pesto d'estragon et glace au riz*

### Café

*Crémeux café blanc, gâteau de Savoie, chantilly vanille grillée,  
pétale brioché et glace café de Colombie*

### Pistache

*Nuage pistache de Sicile, sablé  
et sorbet rose d'Alba*



## *Vins de dessert au verre* (8cl)

---

2022 Muscat de Beaumes de Venise, *Domaine des Bernardins*  
18

2023 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

## *Espresso Martini Cocktails* (12cl)

---

35

*Classique with Vodka Stolichnaya Elit*

*Vénézuélien with Ron Diplomatico Reserva Exclusiva*

*Français with 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.*



