



L'Expérience Gastronomique Signature

Chef François Savin

Côte d'Azur — Sud de la France

Avant le repas, le Chef vous proposera une sélection de canapés provençaux, créés chaque jour selon le marché et les produits de saison.

Entrées

Salade de tomates multicolores, burrata et vinaigrette au citron confit.

Raviolis de morilles, crème d'ail et parmesan grillé.

Tartare de bar, sablé au parmesan, salade d'herbes et fleurs comestibles.

Carpaccio de daurade royale, combava, mandarine légèrement brûlée, coriandre fraîche et pignons de pin torréfiés.

Carpaccio d'artichauts, pignons de pin, piment d'Espelette et vinaigrette aux agrumes.

Cuisses de grenouilles juste poêlées, beurre noisette, ail confit et herbes fraîches.

Grosses ravioles de homard, jus aux herbes fraîches et bisque à la citronnelle.

Grosses langoustines en kadaïf, gelée à l'orange et combava, shiso et fleur comestible.

Carpaccio de langoustines, kumquat, fleurs comestibles et shiso, sorbet au basilic thaï, pignons de pin torréfiés, yuzu et éclats de parmesan.

Tartare de thon rouge, croustillant nori-sésame, caviar Oscietre Impérial et cresson aux herbes.

Tartare de bœuf, assaisonnement asiatique au combava, sauce soja et caviar oscietre.

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes, sorbet citronnelle et éclats d'artichaut.

Une tradition française intemporelle — escargots de Bourgogne, beurre d'ail et persil.

Tous les plats sont accompagnés de pain artisanal français.

Créé avec passion par le Chef François Savin | chefsavin.com



Plats Principaux

Poisson

Turbot sauvage juste saisi, sabayon au champagne et jeunes légumes braisés.

Filet de rouget saisi, sauce vierge d'agrumes, épinards et jeunes carottes.

Loup rôti, purée de courgette au basilic, condiment citron-olive noire et jus d'arêtes réduit.

Cabillaud cuit à basse température, ratatouille provençale et crème légère au basilic.

Homard bleu de Bretagne juste cuit, sabayon au beurre de homard, variations de carottes, piperade de poivrons et purée de petits pois.

Sole sauvage juste cuite en basse température, gremolata d'herbes de Provence au basilic thaï, écume de citron yuzu, mousseline de pommes de terre aux olives de Provence, fenouil légèrement acidulé.

Filet de Saint-Pierre, sabayon au yuzu, choux de Bruxelles rôtis, mousseline de pomme de terre et jus aux herbes fraîches.

Grosses langoustes royales cuites au court-bouillon, bisque légèrement acidulée, pêche rôtie et légumes racines.

Dorade royale, jus vert d'herbes provençales, pommes de terre rôties au thym, cœur de sucrine de l'arrière-pays et jeunes légumes.

Tous les plats sont accompagnés de pain artisanal français.



Plats Principaux

Viandes

Selle d'agneau farcie à la provençale, ratatouille, crème d'ail et jus d'agneau truffé maison.

Magret de canard au cumin, sauce « Câline », légumes asiatiques aux saveurs d'Asie.

Bœuf Wellington traditionnel, purée de pomme de terre truffée et jeunes légumes.

Filet de bœuf aux morilles, gratin dauphinois et pois mangetout.

*Pigeon rôti, pointes d'asperges, queues de homard et sauce à la truffe noire
« Périgueux ».*

Cœur de côte de veau rôti à l'ail, gratin dauphinois crémeux, petits oignons et jus poivré.

Suprême de volaille rôti, jus à la verveine, pommes Pont-Neuf et haricots verts.

Côte de bœuf Wagyu ou Black Angus, sauce béarnaise, pomme Darphin et jeunes carottes rôties.

Sélection de Fromages Affinés

Une sélection de fromages affinés de la Fromagerie Métin (Vence-Nice), composée par notre partenaire Maxime Métin — proposée en plateaux de 2, 3, 4, 5 ou 10 variétés, servie avec du pain artisanal français.

Tous les plats sont accompagnés de pain artisanal français.



Dessert

Notre incontournable — fondant au chocolat, crème anglaise au piment d'Espelette.

Tarte fine aux abricots rôtis, amandes torréfiées et crème glacée au romarin.

Tarte au citron et citron vert, base de sablé croustillant et meringue italienne moelleuse.

Mille-feuille traditionnel aux amandes croquantes, crème vanille onctueuse et noisettes torréfiées.

Forêt-Noire — biscuit au chocolat noir, compote de cerises et chantilly à la vanille.

Fraisier — crème mousseline à la vanille et fraises fraîches.

Traditionnelle tarte tropézienne — brioche moelleuse et crème vanille, dessert emblématique de Saint-Tropez rendu célèbre par Brigitte Bardot.

Gâteau chocolat-noisette, croustillant noisette, biscuit praliné, crémeux et mousse au chocolat.

Cheesecake exotique, sablé breton croustillant, génoise, confit de fruits exotiques, mousse cheesecake, glaçage mangue et crème vanille.

Traditionnelle tarte Tatin — pommes caramélisées tièdes, pâte crouillante et glace vanille maison.

Grand macaron framboise et basilic, gelée de framboise et citron vert, sorbet basilic.

Format du Menu

Ce menu signature présente une sélection de mes plats clés, qui peuvent tous être adaptés à vos préférences. Vous choisissez le nombre de plats souhaité, et j'ajuste les portions et le style en conséquence — sous forme de menu dégustation servi à l'assiette ou en format à partager au centre de la table.