



LA BASTIDE
DE
SAINT TROPEZ



LE DÎNER DE L'ISOLETTA



L'HÉRITAGE DES RIVAGES

5 actes

150/personne

PRÉMICES | *MISE EN BOUCHE*

*

🌿 TARTELETTE À LA TOMATE | *TOMATO TARTELET*

Stracciatella, Câpres, Feuille de figuer
Stracciatella Cheese, Capers, Fig Leaf

*

BOTTONI AU LAPIN | *RABBIT BOTTONI PASTA*

Marjolaine, Lardo di colonnata, Olives taggiasche
Marjoram, Lardo di Colonnata, Taggiasca Olives

*

PAGRE AU BARBECUE | *BARBECUE RED PORGY*

Courgette étuvée, Girolles, Soupe de poisson
Braised Zucchini, Chanterelles, Fish Soup

*

VOLAILLE BRAISÉE | *BRAISED POULTRY*

Aubergines, Origan, Jus infusé à la feuille de citronnier
Eggplant, Oregano, Lemon Leaf-Infused sauce

*

BISCUIT VANILLE | *VANILLA BISCUIT*

Abricot, Sarriette, Miel
Apricot, Summer savory, Honey



Vegetarien

N'hétez pas à nous solliciter pour les allergènes - Please consult us for allergens

Les prix sont nets et service compris. Price includes tax & service

À LA CARTE



ENTRÉES | *STARTERS*

- 🌿 Tartelette à la tomate, Stracciatella, Câpres, Feuille de figuer 34
Tomato tartellet, Stracciatella Cheese, Capers, Fig Leaf
- Thon rouge grillé, Capucine, Raisin, Tosazu 42
Grilled bluefin tuna, Nasturtium, Grape, Tosazu
- Crudo de Saint-Pierre, Pêche, Verveine, Vinaigrette à la poutargue 44
John Dory crudo, Fresh peach, Fragrant verbena, Bottarga dressing

PÂTES & RIZ | *PASTAS & RICES*

- Fusillone homard, Salicorne, Amandes 49
Fusillone with lobster, samphire, and almonds
- Risotto vialone nano*, Gambero rosso, Basilic, Extrait de tête 46
Vialone Nano risotto with Red prawn, Basil, Prawn head reduction*
- Bottoni au lapin, Marjolaine, Lardo di colonnata, Olives taggiasche 46
Rabbit bottoni pasta, Marjoram, Lardo di Colonnata, Taggiasca Olives

PLATS | *MAIN COURSES*

- Rouget de roche, Piperade, Roquette, Velours saffranné 46
Rock red mullet, piperade, arugula, saffron velouté
- Volaille braisée, Aubergines, Origan, Jus infusé à la feuille de citronnier 48
Braised poultry, Eggplant, Oregano, Lemon Leaf-Infused sauce
- Pagre au barbecue, Courgette étuvée, Girolles, Soupe de poisson 49
Barbecue red pogry, Braised Zucchini, Chanterelles, Fish Soup

DESSERTS

- Gavotte croquante, Café, Whisky, Sarrasin toasté 20
Crispy gavotte, coffee, whisky, toasted buckwheat
- Biscuit vanille, Abricot, Sarriette, Miel 20
Vanilla Biscuit, Apricot, Summer savory, Honey
- Fraises rehaussées au poivre, Mascarpone, Mélisse 22
Strawberries enhanced with pepper, Mascarpone, Lemon balm



🌿 Vegetarien - *option végétarienne

N'hétez pas à nous solliciter pour les allergènes - Please consult us for allergens

Les prix sont nets et service compris. Price includes tax & service