

La cuisine du Jour

de

Christian Morisset & Christophe Griss

assistés de

Jordan & Matthias Morisset

*Suivez moi,
et par delà la
recherche de l'excellence
dans la voie du bonheur, je vous
conduirai vers le partage de moments
intenses et surprenants, qui graveront
votre mémoire par la multiplication des symboles,
par la provocation des sentiments, par l'alchimie de tous vos
sens en émoi :*

la splendeur d'antan aux couleurs d'aujourd'hui.

Les Incontournables de Christian MORISSET

*Spécialité du chef créée en 1988 à l'occasion
de la naissance de son fils aîné Jordan*



Selle d'agneau des Alpilles 75 €

*cuite en terre d'argile de Vallauris, gnocchi aux truffes
«Tuber Mélanosporum », légumes de saison, jus à la fleur de thym*



*Spécialité du chef créée en 1991 à l'occasion
de la naissance de son fils cadet Matthias*



Cannelloni de supions et palourdes à l'encre de seiche 58 €

jus de coquillages aux feuilles de basilic

La Carte

Les Entrées

- Foie gras frais de canard des Landes cuit au torchon, 45€
Chutney de mangue, oignons rouges et passion, crémeux kumquat, tuile au café India et espuma aux fèves de tonka,
- Duo d'asperges verte et blanche du Gard servies tièdes 45€
✓ œuf de ferme poché au foie gras et morilles
sur son toast de pain noir, crème de morilles
✓ hure de jarret de veau aux légumes primeurs,
vinaigrette de jus de viande au Xérès
- Crevettes « Obsiblu » de Nouvelle-Calédonie cuites à la vapeur, 38€
*cannelloni de tartare de crevettes au daikon acidulé, avocat, piquillos
carpaccio de radis red meat, crème de haddock*
- Grosse langoustines rôtie et oeuf de ferme poché au caviar Oscière 98€
« Maison Neuvic », 12 g
crème de petits pois à l'estragon et Jurançon

Les Plats

- La pêche du jour prix en fonction de l'arrivage
avec ses légumes de saison
- Turbot rôti en croûte de pommes de terre et truffes « Tuber Mélanosporum » 88€
jus de viande aux truffes et Xérès
- Pièce de bœuf « contre filet Simmental » rôti au sautoir, 48€
tartare à la crème de parmesan
*mille-feuilles de céleri rave, artichaut et shitaké, échalote confite
sauce au poivre maniguette*
- Filet rôti et poitrine de veau confite et farcie aux légumes du soleil 46€
*polenta de Taragna croustillante, purée de citron, fenouil confit
et condiments acidulés, jus de veau aux oignons doux*
- Les fromages frais et affinés des provinces de France 20€

Personne sensible aux allergènes doit se manifester lors de la prise de commande

*Les viandes sont d'origine française et union européenne
Nos prix s'entendent taxes et services inclus*

« Le pré dessert »
La Traditionnelle crème brûlée
*parfumée à la fleur de lavande
de notre Provence*



Le dessert du mois
La fraise



Les Desserts

de

Sébastien MURCIA

- Fraises « Clery » de Carpentras 22 €
*crèmeux basilic, crème légère mascarpone à la vanille de Tahiti,
opaline aux piments d'Espelette, sorbet fraise et huile de basilic*
- Déclinaison sur le citron de pays 20 €
sorbet bergamote
- Le chocolat bio dans tous ses états 25 €
« *Grand Cru de l'Equateur 78%* »
*conché à la Manufacture « Duplanteur »
dans le centre historique de Grasse*
- Glaces ou sorbets du moment * 18 €
** Glaces des Alpes - Maître Artisan Glacier*

Pour votre plaisir, si vous le souhaitez,
notre salon vous accueille pour déguster
un digestif

Menu Pascal - 142 €

Sans le 2^{ème} plat (loup) 108 €

Servi uniquement pour l'ensemble des convives d'une même table

Amuse-bouche

Bouchée de saumon, gelée de fenouil, espuma « tonic »



Crevettes « Obsiblué » de Nouvelle-Calédonie cuites à la vapeur,
*cannelloni de tartare de crevettes au daikon acidulé, avocat, piquillos
carpaccio de radis red meat, crème de haddock*



Loup de la Méditerranée cuit au « Teppan Yaki »
*crêpe de socca, asperges, petits pois et morilles
sauce crémeuse aux morilles*



Triptyque d'agneau de lait des Alpilles :
✓ Selle farcie aux courgettes et riquette
✓ Gigot en croûte de miso blanc
✓ Epaule confite en fleur de courgette et caviar d'aubergine
*galette de pépites de pois chiches au roquefort et piquillos
jus de cuisson à la sarriette*



Fromages de la ferme « Monteiro » à Peymeinade
Chèvre frais au lait cru, mascarpone à la bagnette
gelée aux olives noires
Chèvre affiné au lait cru
chutney de grenades, oignons rouges et fraises



Mignardises et pré dessert *Pascal*



Fraises « Clery » de Carpentras
*crémeux basilic, crème légère mascarpone à la vanille de Tahiti,
opaline aux piments d'Espelette, sorbet fraise et huile de basilic*



Les Chocolats de Pâques
du « Figurier de Saint-Esprit »

Menu « Le Figuier » 92 €

Les Entrées

Crevettes « Obsiblué » de Nouvelle-Calédonie cuites à la vapeur,
*cannelloni de tartare de crevettes au daikon acidulé, avocat, piquillos
carpaccio de radis red meat, crème de haddock*

ou

Duo d'asperges verte et blanche du Gard servies tièdes
*œuf de ferme poché au foie gras et morilles sur son toast de pain noir,
crème de morilles
hure de jarret de veau aux légumes primeurs,
vinaigrette de jus de viande au Xérès*

Les Plats

La pêche du jour
avec sa garniture de saison

ou

Pièce de bœuf « contre filet Simmental » rôti au sautoir,
*mille-feuilles de céleri rave, artichaut et champignons sauvages,
échalote confite, tartare à la crème de parmesan
sauce au poivre maniguette*

*Les viandes sont d'origine française et union européenne
Nos prix s'entendent taxes et services inclus*

Les Desserts

Fraises « Clery » de Carpentras

*crémeux basilic, crème légère mascarpone à la vanille de Tahiti,
opaline aux piments d'Espelette, sorbet fraise et huile de basilic*

ou

Déclinaison sur le citron de pays

sorbet bergamote

ou

Le chocolat bio dans tous ses états

« *Grand Cru de l'Equateur 78%* »

conché à la Manufacture « Duplanteur »
dans le centre historique de Grasse

ou

Glaces ou sorbets du moment *

Les Mignardises

du Figuier de Saint-Esprit

Notre Chef Sommelier,

*vous propose une sélection de vins au verre
en accord avec les mets choisis*

La direction n'accepte pas les chèques

Le déjeuner de Christian Morisset

(Hors jours de fêtes & fériés)

Entrée et dessert OU plat et dessert 42 €

Entrée et plat 48 €

Entrée, plat et dessert 55 €



Les Entrées

Brandade de morue croustillante & rouget de roche cuit au « Teppan yaki »

tagliatelles de courgettes et papardelles de seiche

ou

Bavarois d'asperges vertes

saladine de jeunes légumes primeurs, artichaut, cébette,

fèves, petits pois, radis, carotte, asperge

focaccia croustillante aux tomates cerises et son aioli

Les Plats

La pêche du jour

avec sa garniture de saison

ou

Poitrine de veau confite et farcie aux légumes du soleil

polenta de Taragna croustillante, purée de citron, fenouil confit

et condiments acidulés, jus de veau aux oignons doux

Les Desserts

Riz au lait parfumé à la vanille de Tahiti et fraises « Clery » de Carpentras

tuile aux cacahuètes et glace yaourt

ou

Le chocolat bio Grand Cru de l'Equateur 78%

conché à la Manufacture « Duplanteur » dans le centre historique de Grasse

mousse onctueuse et sablé chocolat, croustillant et pâte à l'orange



Formule boissons : 12 €

(non modifiable)

proposée par notre Chef Sommelier Nicolas Vieilleville

✓ 1 verre de vin

Château La Mascaronne

Côtes de Provence Blanc, rouge, ou rosé

1/2 bouteille d'eau minérale

Café, thé ou infusion



Verre de vin supplémentaire dans la formule : 8 €