

POUR COMMENCER VOTRE REPAS...

STARTERS

Gamberoni de Méditerranée marinés aux cébettes et pousses de coriandre,
Consommé glacé de crustacé « Retour d'Hanoi »

*Gamberoni from the Mediterranean marinated with spring onions and fresh coriander,
Chilled shellfish consommé « Retour d'Hanoi »*

27

Comme un calisson d'Aix... foie gras de canard des Landes confit au poivre Timut,
Melon de Cavaillon, agrumes, verveine citronnée

*Inspired by the Calisson of Aix... confit of duck foie gras from les Landes with Timut pepper,
Melon from Cavaillon, citrus fruit, lemon verbena*

25

Ravioli de chèvre frais de la ferme de Laurence Chaullier
Assaisonnés de poivre Voatsiperifery et fleur de thym citron, consommé d'oignons doux de Saint-André

*Fresh goat cheese ravioli seasoned with voatsiperifery pepper and lemon thyme,
Sweet Saint-André onions consommé*

23

Tartare d'huîtres de Camargue en gelée de caviar Oscietre,
Velouté glacé de haricots maïs du Béarn

Camargue oyster tartare, Oscietra caviar jelly, chilled velouté of white coco beans from Béarn

38

POUR CONTINUER LA DEGUSTATION...

MAIN COURSES

Pavé de loup de ligne cuit en écailles croustillantes, artichauts violets barigoule,
Oignons nouveaux en aigre doux, « Bagna Cauda » aux anchois de Collioure

*Roasted piece of line-caught seabass with crispy scales, artichokes barigoule, pickled spring onions,
« Bagna cauda » with anchovies from Collioure*

34

Homard bleu poché au beurre de Tandoori, mousseline de carottes aux agrumes confits,
Réduction de poivre de Lampong à la coriandre fraîche et beurre noisette

*Blue lobster poached in Tandoori butter, carrot and confit of citrus fruit mousseline,
Lampong pepper reduction with fresh coriander and beurre noisette*

52

Pièce d'agneau de Sisteron rôtie au serpolet et à l'ail rose de Provence,
Aubergines grillées, yaourt grec, jus du déglçage

*Roasted piece of lamb from Sisteron with wild thyme and pink garlic from Provence,
Barbecued aubergines, Greek yogurt, deglazed roasting juice*

34

Filet de bœuf juste grillé aux sarments de vigne du château La Coste,
Tomate « cœur de bœuf » aux amandes fraîches et à la truffe noire d'Australie, jus au poivre vert fermenté

*Filet of beef grilled on vine shoots from Château La Coste, « Cœur de bœuf » tomato with fresh almonds and
black truffle from Australia, beef jus infused with fermented green pepper*

44

Hélène Darroze at The Connaught

POUR LE PLAISIR...

SEASONAL CHEESES

Les fromages de chèvre frais et affinés de la région, huile d'olive du Château La Coste, salade du jardin

Fresh and matured goat cheeses from Provence, olive oil from Château La Coste, salad from our garden

18

POUR FINIR SUR UNE NOTE SUCREE...

DESSERTS

Figues de Solliès pochées, jus d'orange et romarin, crème glacée à l'huile d'olive

Poached figs from Solliès, orange juice and rosemary, olive oil ice cream

15

Notre baba « signature » imbibé d'Armagnac Darroze, framboises, crème montée à la verveine fraîche

Our signature baba soaked with Darroze Armagnac, raspberries, infused whipped cream with fresh verbena

22

Marmelade d'abricots Bergeron, crémeux et Chantilly au fenouil sauvage, meringue à l'abricot

Marmelade of Bergeron apricots, wild fennel cream and Chantilly, apricot meringue

15

Parfait glacé au chocolat Araguani, compote de cerises tièdes

« Parfait glacé » with Araguani chocolate, warm compote of cherries

15

Taxes & service compris. Prix net en euros. / Taxes & service included. Net prices in euros



Helène Davoy at The Connaught

Pour découvrir les produits de nos régions du Sud...

Tasting menu

155 Euros

Tartare d'huîtres de Camargue en gelée de caviar Oscietre,
Velouté glacé de haricots maïs du Béarn

*Camargue oyster tartare, Oscietra caviar jelly,
Chilled velouté of white coco beans from Béarn*

Comme un calisson d'Aix... foie gras de canard des Landes confit au poivre Timut,
Melon de Cavaillon, agrumes, verveine citronnée

*Inspired by the Calisson of Aix, confit of duck foie gras from les Landes with
Timut pepper, melon from Cavaillon, citrus, lemon verbena*

Gamberoni de Méditerranée rôtis aux épices Tandoori, mousseline de carottes aux agrumes confits,
Réduction de poivre de Lampong à la coriandre fraîche et beurre noisette

*Roasted gamberoni from the Mediterranean with Tandoori spices,
Carrot and confit of citrus fruit mousseline, lampong pepper reduction with fresh coriander and beurre noisette*

Pavé de loup de ligne cuit en écailles croustillantes,
Artichauts violets barigoule, oignons nouveaux en aigre doux, « Bagna cauda » aux anchois de Collioure

*Roasted piece of line-caught seabass with crispy scales,
Barigoule artichokes, pickled spring onions, « Bagna cauda » with anchovies from Collioure*

Epaule d'agneau de Sisteron confite à l'ail rose de Provence,
« Tomate provençale » aux amandes fraîches, Jus au serpolet

*Confit of lamb shoulder from Sisteron with pink garlic from Provence,
« Tomato provençale » with fresh almonds, roasting jus infused with wild thyme*

Les fromages de chèvre frais de notre région, salade du jardin

Local fresh goat cheeses, salad from our garden

Marmelade d'abricots Bergeron, crèmeux et Chantilly au fenouil sauvage, meringue à l'abricot

Marmelade of Bergeron apricots, wild fennel cream and Chantilly, apricot meringue

5 courses wine pairing 60€

7 courses wine pairing 75€

Taxes & service compris. Prix net en euros. / Taxes & service included. Net prices in euros

