



M E N U

Menu Découverte

Menu Le Figuier

Menu Déjeuner

LES INCONTOURNABLES DU CHEF

CARTE

DESSERT

BOISSONS

Les viandes sont d'origine France
Nos prix s'entendent taxes incluses
Prix nets en Euros

Toute personne sensible aux allergènes est priée de l'indiquer lors de la prise de commande



La cuisine du jour de
Christian Morisset

Assisté en cuisine par
Christophe Griss

Assisté en salle par
Alexandre Crégniot

et de leurs équipes



*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 Dates incontournables

Anniversaire, Noël

Des événements à célébrer

Mariage, retrouvailles entre amis, réussite professionnelle

Des remerciements à formuler

Entraide, assistance, soutien

Autant de raisons d'offrir aux personnes que l'on aime une expérience gastronomique, que le chef et son équipe rendront le plus mémorable possible.

Le FIGUIER de SAINT-ESPRIT

 Nos coffrets

Plaisirs de la table

Chèques cadeaux

Offre spéciale

Carte Traiteur

Offrir à plusieurs

 Partager

 Connexion

 Faire un bon cadeau

Boutique officielle de chèques & coffrets cadeaux

Restaurant Le Figurier de Saint-Esprit à Antibes

Nos coffrets

coups de coeur



Le Déjeuner de Christian Morisset

75 € / 1 Pers.

Le restaurant gastronomique Le Figurier de Saint-Esprit témoigne d'une histoire, celle d'une cuisine créative, initiée par Christian...

offrir



Le Déjeuner de Christian Morisset - boissons comprises

93 € / 1 Pers.

Le restaurant gastronomique Le Figurier de Saint-Esprit témoigne d'une histoire, celle d'une cuisine créative, initiée par Christian...

offrir

Explorez

nos coffrets cadeaux



Menu Figurier

Découvrez à plusieurs la savoureuse cuisine du Chef Christian Morisset Un cadeau original pour toute occasion Le restaurant gastronomique Le Figurier de Saint-Esprit témoigne d'une histoire, celle

118 € / 1 Pers.

offrir



Formule Plaisir - en 5 services - accord mets et vins, boissons comprises

Découvrez à plusieurs la savoureuse cuisine du Chef Christian Morisset Un cadeau original pour toute occasion Le

196 € / 1 Pers.

offrir



Menu Découverte

Découvrez à plusieurs la savoureuse cuisine du Chef Christian Morisset Un cadeau original pour toute occasion Le restaurant gastronomique Le Figurier de Saint-Esprit témoigne d'une histoire, celle

180 € / 1 Pers.

offrir



Menu découverte avec accord mets/vins L'humeur de Saint-Esprit

Découvrez à plusieurs la savoureuse cuisine du Chef Christian Morisset Un cadeau original pour toute occasion Le

258 € / 1 Pers.

offrir

découvrir plus de coffrets >

A cet effet, nous vous invitons à **consulter notre boutique en ligne sur notre site** où nos différents menus (avec ou sans boissons) ainsi que des bons cadeaux sont proposés, et ce pour une validité d'une année.

[Retour au sommaire](#)

SPÉCIALITÉS

Les incontournables du chef

Christian Morisset



78 €

Selle d'agneau des Alpilles

Cuite en terre d'argile de Vallauris, Gnocchi aux truffes « Tubber Mélanosporum », légumes de saison, jus à la fleur de thym

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



68 €

Cannelloni de supions et palourdes à l'encre de seiche

Jus de coquillages aux feuilles de basilic

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

Les viandes sont d'origine France - Nos prix s'entendent taxes incluses - Prix nets en Euros
Toute personne sensible aux allergènes est priée de l'indiquer lors de la prise de commande

[Retour au sommaire](#)

LA CARTE

Les entrées

- 38 € Thon Albacore mariné au soja et épices douces**
Quinoa multicolore aux agrumes, mangue, fenouil et avocat. Pickles d'oignon rouge, feuilles croustillantes à la sardine et encre de seiche
- 42 € Crevettes Obsibue cuites à la vapeur, huile d'olive "Lessatini" infusée au combava**
Tartare de cucurbitacées : melon vert, pastèque, tomate ananas, coeur de boeuf et Green Zebra, courgette de Nice, concombre. Tomate cerise prune Rabelais farcie façon "chimichurri" en velours de tomate, tuile de parmesan rubis, espuma de Burrata
- 45 € Poulpe snacké**
Aubergine japonaise marinée au soja et harissa, coco blanc, piperade au lard de Colonnata, pourpier, tentacule d'encornet en beignet
- 48 € Foie gras frais de canard des Landes décliné autour de cacao**
Légèrement fumé aux écorces de fèves, insert à la pulpe et grué de cacao, carpaccio d'ananas mariné à la liqueur Saint Germain, graines d'anis et coriandre citronnée, chutney ananas et pickles de gingembre

Les plats

- 68 € La pêche du jour cuite au « Teppan Yaki »**
Raviole de fenouil, tomate confite et courgettes
Bouillon dashi aux algues de Bretagne
- 98 € Turbot rôti en croûte de pommes de terre et truffes «Tuber Mélanosporum & Aestivum»**
Jus de viande aux truffes et Xérès
- 58 € Poitrine de canard de Challans au sang, escalope de foie de canard rôtie**
Pêche plate et chutney d'échalotes aux pêches jaunes sur leur feuilleté, pousses d'épinards juste saisies, tuile aux sésames blanc et noir, gastrique aux groseilles
- 70 € Carré de veau fermier rôti, croute de carotte à l'origan**
Ecrasé de pomme de terre "Annabelle" à l'ail des ours, carotte rôtie aux épices, oignon doux caramélisé farci à la tomate confite et anchois, jus de veau au Xérès

Les viandes sont d'origine France - Nos prix s'entendent taxes incluses - Prix nets en Euros
Toute personne sensible aux allergènes est priée de l'indiquer lors de la prise de commande

[Retour au sommaire](#)



Le Pré Dessert

La Traditionnelle crème brûlée

Parfumée à la fleur de lavandes de notre Provence



[Retour au sommaire](#)

LES DESSERTS

28 €

Les fromages des provinces de France & d'ailleurs
frais et affinés

26 €

Figue de Soliès rôtie au sirop d'érable

Gelée au fromage blanc aux saveurs de feuilles de figuier, compotée de figue, financier, crémeux et pralin aux noix de Pécan, gel hibiscus aux poivres de Timut, glace aux noix

26 €

Abricot rôti, mousse au fromage blanc au parfum de verveine

Sablé breton aux noix de Kenari, crémeux au romarin, glace verveine

28 €

Le jardin Chocolat & Mangue

(Fèves torréfiées à la Manufacture Duplanteur)

Crémeux au chocolat de Thaïlande à la fève de Tonka, terre végétale au chocolat, ganache montée au chocolat blanc, mangue fraîche marinée aux épices douces, espuma lacté à la vanille de Tahiti, glace chocolat noir et sorbet mangue.

35 €

La symphonie au chocolat

(Fèves torréfiées à la Manufacture Duplanteur)

Fondant grand cru 80 % fèves de cacao de Thaïlande, cœur coulant caramel, duo de mousse cappuccino, gel au café d'Ethiopie, tuile dentelle aux fèves de cacao, glace au yaourt.

Servi avec son shot de crème de cognac au lait d'avoine et saveurs de cookie à la cannelle

22 €

Glaces ou sorbets du moment *

* Glaces des Alpes - Maître Artisan Glacier

Nos prix s'entendent taxes incluses - Prix nets en Euros
Toute personne sensible aux allergènes est priée de l'indiquer lors de la prise de commande

[Retour au sommaire](#)

MENU DÉCOUVERTE

«Humeur De Saint-Esprit»

180 €

En huit services

(Amuse-Bouche, 2 Entrées, Poisson, Viande, Fromage, Pré-dessert et Dessert)
Servi uniquement pour l'ensemble des convives

78 €

Formule «Esprit du Vin» (en supplément)

Notre Sommelière Emy Hottois vous propose un accord
de 6 verres de vin en 6cl à l'aveugle sur ce menu découverte



Les viandes sont d'origine France - Nos prix s'entendent taxes incluses - Prix nets en Euros
Toute personne sensible aux allergènes est priée de l'indiquer lors de la prise de commande

[Retour au sommaire](#)

MENU

le Figuier

118 €

Amuse-Bouche, Entrée au choix, Poisson ou viande, Dessert au choix

Les entrées

Crevettes Obsibue cuites à la vapeur, huile d'olive "Lessatini" infusée au combava

Tartare de cucurbitacées : melon vert, pastèque, tomate ananas, coeur de boeuf et Green Zebra, courgette de Nice, concombre. Tomate cerise prune Rabelais farcie façon "chimichurri" en velours de tomate, tuile de parmesan rubis, espuma de Burrata

-Ou-

Foie gras frais de canard des Landes décliné autour de cacao

Légèrement fumé aux écorces de fèves, insert à la pulpe et grué de cacao, carpaccio d'ananas mariné à la liqueur Saint Germain, graines d'anis et coriandre citronnée, chutney ananas et pickles de gingembre
toasts de pain de campagne au grué de cacao.

Les Plats

La pêche du jour cuite au « Teppan Yaki »

Raviole de fenouil, tomate confite et courgettes
Bouillon dashi aux algues de Bretagne

-Ou-

Poitrine de canard de Challans au sang, escalope de foie de canard rôtie

Pêche plate et chutney d'échalotes aux pêches jaunes sur leur feuilleté, pousses d'épinards juste saisies, tuile aux sésames blanc et noir, gastrique aux groseilles

Les Desserts

Figue de Soliès rôtie au sirop d'érable

Gelée au fromage blanc aux saveurs de feuilles de figuier, compotée de figue, financier, crémeux et pralin aux noix de Pécan, gel hibiscus aux poivres de Timut, glace aux noix

-Ou-

Le jardin Chocolat & Mangue

(Fèves torréfiées à la Manufacture Duplanteur)

Crémeux au chocolat de Thaïlande à la fève de Tonka, terre végétale au chocolat, ganache montée au chocolat blanc, mangue fraîche marinée aux épices douces, espuma lacté à la vanille de Tahiti, glace chocolat noir et sorbet mangue.

Les viandes sont d'origine France - Nos prix s'entendent taxes incluses - Prix nets en Euros
Toute personne sensible aux allergènes est priée de l'indiquer lors de la prise de commande

[Retour au sommaire](#)

LE DÉJEUNER

de Christian Morisset

(HORS JOURS FÉRIÉS et JOURS DE FÊTES)

- 29 € Amuse-Bouche, Plat Poisson ou Viande
47 € Amuse-Bouche, Entrée et Dessert -ou- Plat et Dessert
59 € Amuse-Bouche, Entrée et Plat
75 € Amuse-Bouche, Entrée, Plat et Dessert

Les Entrées

Thon Albacore mariné au soja et épices douces

Quinoa multicolore aux agrumes, mangue, fenouil et avocat. pickles d'oignon rouge, feuilles croustillantes à la sardine et encre de seiche.

-Ou-

Poulpe snacké

Aubergine japonaise marinée au soja et harissa, coco blanc, piperade au lard de Colonnata, pourpier, tentacule d'encornet en beignet.

Les Plats

La pêche du jour cuite au Teppan Yaki

courgette fleur farcie aux crevettes Obsiblu, jus de carotte lacto-fermenté

-Ou-

Pluma de porc français rôtie aux saveurs de poivre "Voas Tsiperifery" de Madagascar

Mousseline de patate douce, carotte rôtie aux épices, salade sucrine rouge cuite, pignons, ail noir, tuile de parmesan, jus de porc à la piperade

Les Desserts

Abricot rôti, mousse au fromage blanc au parfum de verveine

Sablé breton aux noix de Kenari, crémeux au romarin, glace verveine

-Ou-

Finger au chocolat au lait 53% du Brésil

Poire Williams poêlées à la vanille de Tahiti, ganache ivoire à la cardamome, gel citron vert et gingembre, glace au chocolat Alto El Sol du Pérou

Formule boissons 18 € (non modifiable)

Proposée par notre Sommelière

- 1 verre de vin (blanc, rouge ou rosé)
- 1/2 bouteille d'eau minérale
- 1 Café

Les viandes sont d'origine France - Nos prix s'entendent taxes incluses - Prix nets en Euros
Toute personne sensible aux allergènes est priée de l'indiquer lors de la prise de commande

[Retour au sommaire](#)