Le FIGUIER de SAINT-ESPRIT

MENU

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

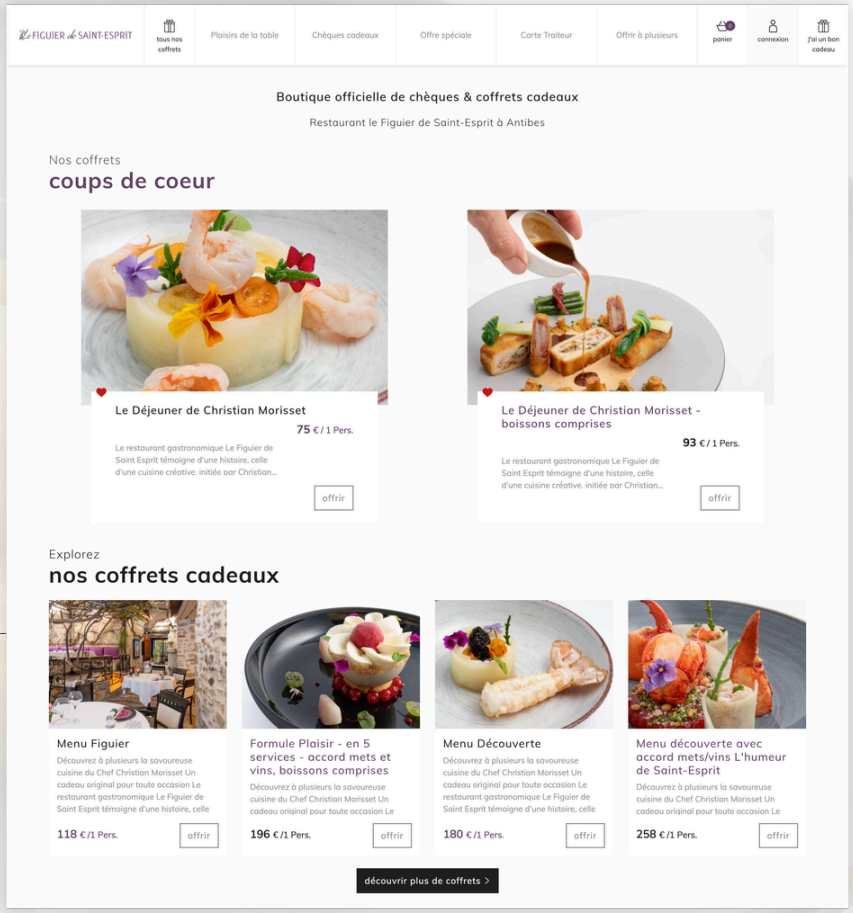
Mariage, retrouvailles entre amis, réussite professionnelle

•

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.



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 € **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

48 € **Saint-Jacques de la baie de Morlaix, Corolle aux reflets d'or**
-En tartare, aux betteraves jaunes, kaki « Persimon », grenades, salicorne et baies de verveine.
-En carpaccio, marinées au citron vert et à l'huile de combava, sel au piment d'Espelette et au citron, baies roses.
Ecume marine et tuile au sarrasin
Avec supplément : Caviar Oscietre (10 g) « Maison Neuvic » 25€

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 € **Poire pochée**
Biscuit moelleux aux noix, poire Williams poêlée à la vanille de Tahiti, ganache aux chocolats blanc et noir, gel de poire au vinaigre de cidre de noix, coulis de poire à la feuille de laurier, glace au caramel beurre salé

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 Sommelier 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

Saint-Jacques de la baie de Morlaix, Corolle aux reflets d'or
-En tartare, aux betteraves jaunes, kaki « Persimon », grenades, salicorne et baies de verveine.
-En carpaccio, marinées au citron vert et à l'huile de combava, sel au piment d'Espelette et au citron, baies roses de chez " NA NA".
Ecume marine et tuile au sarrasin
Avec supplément : Caviar Osciètre (10 g) « Maison Neuvic » 25€

-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

Poire pochée
Biscuit moelleux aux noix, poire Williams poêlée à la vanille de Tahiti, ganache aux chocolats blanc et noir, gel de poire au vinaigre de cidre de noix, coulis de poire à la feuille de laurier, glace au caramel beurre salé

-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-

Saint-Jacques de la baie de Morlaix

En carpaccio, marinées au citron vert et à l'huile de combava, sel au piment d'Espelette et au citron, baies roses de chez " NA NA", mousseline aux légumes d'automne, Girolles en pickles, copeaux de châtaigne, chips de topinambour, écume marine

Les Plats

La pêche du jour cuite au Teppan Yaki

courgette fleur farcie aux crevettes Obsiblue, 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

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-

Finger au chocolat au lait 53% du Brésil

Poire Williams poêlées à la vanille de Tahiti, ganache ivoire à la cardamone, gel citron vert et gingembre, glace au chocolat du Mexique

Formule boissons 18 € (non modifiable)

Proposée par notre Sommelier

- 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