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

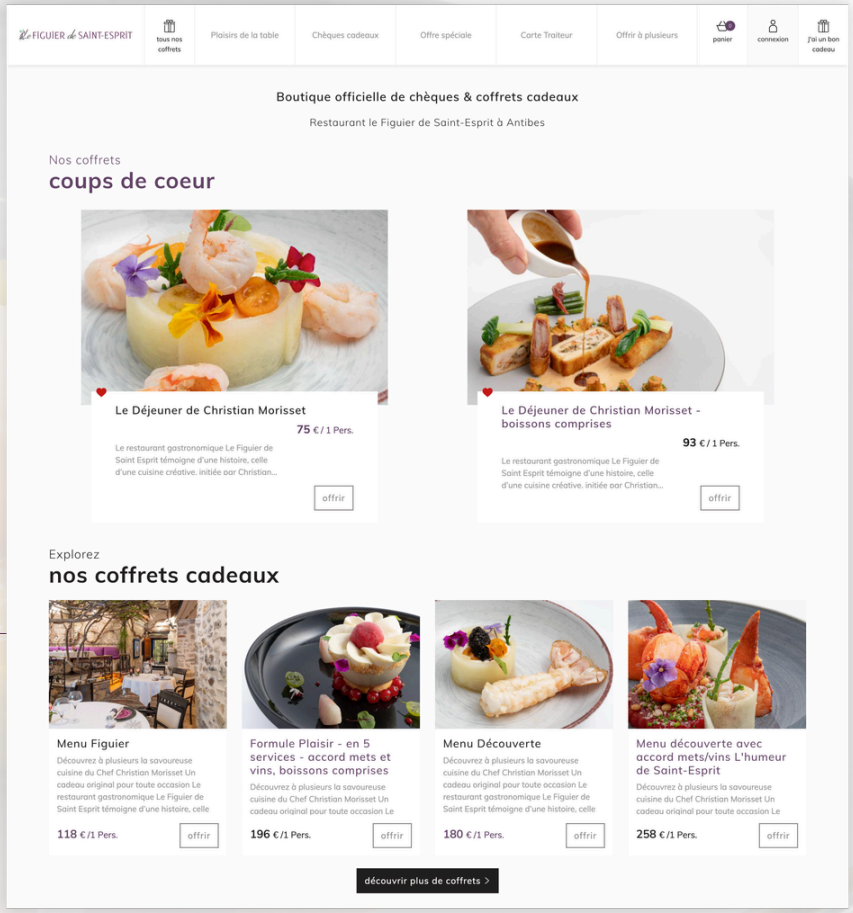
Mariage, retrouvailles entre amis, réussite professionnelle

•

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

Le FIGUIER de SAINT-ESPRIT

19 ANS

DU 2 AU 30 NOVEMBRE

-50% SUR LES MENUS*



TIRAGE AU SORT

2 MENUS DÉJEUNER OFFERTS / JOUR

Christian Morisset

***Offre valable pour le menu Figuier et le menu Découverte**
Non valable sur les plats à la carte, les boissons, les coffrets cadeau et chèques cadeau et les menus déjeuner.

CHAMPAGNE
DANIEL PÉTRÉ & FILS
ARTISAN VIGNERON DEPUIS 1748
Cépages rares et anciens

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

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 ets.
Ecume marine et tuile au sarrasin
Avec supplément : Caviar Osciètre (10 g) « Maison Neuvic » 25€

Les plats

68 € **La pêche du jour cuite au « Teppan Yaki »**
Fenouil confit au curcuma, émulsion de cresson,
bouillon de soupe de poisson

98 € **Turbot rôti en croûte de pommes de terre et truffes «Tuber Mélanosporum & Aestivum»**
Jus de viande aux truffes et Xérès

48 € **Effilochée de lièvre à la royale façon " Sénateur Aristide Couteaux"**
Parmentière de céleri rave et pomme de terre en siphon, légumes automnaux, trompette de la mort, sauce grand veneur

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 € **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

26 € **Les agrumes**
Cheesecake aux écorces de combava et confit de main de Bouddha,
marmelade de clémentine Corse, orange amère et cédrat,
sablé basque, sorbet kalamensi, sauce suzette

28 € **Le jardin Chocolat & Mangue**
(Fèves torréfiées à la Manufacture Duplanteur)
Crémeux au chocolat du Pérou 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

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 €~~
90 €

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

~~78 €~~
55 €

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 DEGUSTATION
«Humeur De Saint-Esprit»

~~180 €~~
90 €

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

~~78 €~~
55 €

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

Amuse-Bouche

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

Cannelloni de supions et palourdes à l'encre de seiche
Jus de coquillages aux feuilles de basilic

La pêche du jour cuite au « Teppan Yaki »
Pain croustillant aux gambas sauvages d'Argentine,
jus de légumes "betterave, carotte et céleri" aux saveurs de poivre Tchuli.

Effilochée de lièvre à la royale façon " Sénateur Aristide Couteaux"
Parmentière de céleri rave et pomme de terre en siphon, légumes automnaux,
trompette de la mort, sauce grand veneur

Vacherin et poire Williams, surmontés de raclette aux poivres
croustillant de céréales et fruit sec, noix cajou, pistache, amande,
noisette, baie de goji et graine de courge. reduction de vinaigre de malte.
parsemé de poivre de madagascar, baie rose sucre roux et fleur de sel

La Traditionnelle crème brûlée
Parfumée à la fleur de lavandes de notre Provence

Les agrumes
Cheesecake aux écorces de combava et confit de main de Bouddha,
marmelade de clémentine Corse, orange amère et cédrat,
sablé basque, sorbet kalamensi, sauce suzette

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 €~~
59 €

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 »
Fenouil confit au curcuma, émulsion de cresson,
bouillon de soupe de poisson

-Ou-

Pluma de porc français rôtie aux saveurs de poivre "VoasTsiperifery de Madagascar
Mousseline de patate douce, carotte rôtie aux épices, salade sucrine cuite, ail noir, jus de porc à la piperade

Les Desserts

Les agrumes
Cheesecake aux écorces de combava et confit de main de Bouddha, marmelade de clémentine Corse, orange amère et cédrat,
sablé basque, sorbet kalamensi, sauce suzette

-Ou-

Le jardin Chocolat & Mangue
(Fèves torréfiées à la Manufacture Duplanteur)
Crémeux au chocolat du Pérou 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

Pain croustillant aux gambas sauvages d'Argentine, jus de légumes "betterave, carotte et céleri" aux saveurs de poivre Tchuli.

-Ou-

Ravioles de cuisses de canette aux épinards et champignons de Paris

Légumes automnaux, sauce bordelaise

Les Desserts

Les agrumes

Cheesecake aux écorces de combava et confit de main de Bouddha, marmelade de clémentine Corse, orange amère et cédrat, sablé basque, sorbet kalamensi, sauce suzette

-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