



Le 1217

Carte signée par - Menu signed by
Mr Stéphane Buron *2* Michelin, MOF 2004*

MENU EXPÉRIENCE 79€ EN 3 TEMPS - 3 COURSES

L'artichaut et l'œuf – Artichoke and egg

Œuf frit aux herbes – Pommade d'artichaut
Artichaut poivrade – Emulsion barigoule

*Fried egg with herbes – Artichoke mashed
Baby artichoke – Artichoke foam*



Le Canard – The Duck

Un magret rôti au sautoir - Gnocchis au safran- Pêche

A roasted duck breast – Saffron gnocchi – Peach



L'abricot Thym - The Apricot Thyme

Tartelette croustillante farcie d'une marmelade maison d'abricot et thym - Granola au miel, glace amande et émulsion abricot - Palet rôti, sorbet abricot, gel au thym.

Crispy tart stuffed with homemade apricot and thyme jam - Honey granola, almond ice cream and apricot emulsion - Roast puck, apricot sorbet, thyme gel.

ou *or*

Le chocolat Cacahuète – Chocolate and Peanut
Biscuit Brownie - Praliné cacahuète - Ganache montée Jivara
Crème glacée à la fleur de lait - Sauce Cacahuète

*Brownie biscuit - Peanuts praline – Jivara ganache
Flower milk ice cream – Peanuts dressing*

« La Simplicité est un art de perfection »
« *Simplicity is an art of perfection* »





MENU

Service compris, prix nets TTC.

En cas de besoin, la liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil du restaurant

EXPÉRIENCE 139€ EN 5 TEMPS - 5 COURSES

La Carabiniero - The Red Shrimps

En carpaccio – Vinaigrette aux agrumes et aloe vera – Sorbet Mikan – Huile rouge
Carpaccio – Citrus and Aloe Vera vinaigrette – Mikan Sorbet – Red Oil



Tomate Stracciatella - Stracciatella Tomato

Perle de stracciatella – Caramel de tomates – Tomates des Ravatys en tartare -
Vinaigrette de tomate acidulée

*Pearl of stracciatella - Tomatoes caramel – Tartar from Ravatys tomatoes
Tomato vinaigrette*



Le Rouget – The Red mullet

Filet de rouget cuit à l'unilatéral - Jus corsés de roche - Jardin de courgette
Red mullet fillet cooked unilaterally – Strong juice – Zucchini garden



Le ris de veau – The Veal sweetbread

Paume de ris de veau braisé - Jus de veau a la fleurette - Carottes multicolores
Braised veal sweetbread palm - Veal juice flavored with floret liquor - Multicoloured carrots



La cerise- The cherry

Une cerise de sucre soufflé - Namelaka à l'amaretto - Emulsion griotte
Cerises fraîches - Sorbet cerise, basilic

*Blown sugar glass bubble - Morello cherry emulsion – Creamy Amaretto
Fresh cherries – Cherry and basil sorbet*

ou *or*

Le chocolat Cacahuète – Chocolate and Peanut

Biscuit Brownie – Praliné cacahuète – Ganache montée Jivara
Crème glacée à la fleur de lait – Sauce Cacahuète

*Brownie biscuit - Peanuts praline – Jivara ganache
Flower milk ice cream – Peanuts dressing*

« La saisonnalité permet d'évoluer au fil du temps »
« Seasonality allows for evolution over time »



Service compris, prix nets TTC.

En cas de besoin, la liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil du restaurant

LA CARTE

ENTRÉES *STARTERS*

Tomate Straciatella - Straciatella Tomato - 30 euros

Perle de straciatella – Caramel de tomates – Tomates des Ravatys en tartare -
Vinaigrette de tomate acidulée

*Pearl of straciatella - Tomatoes caramel – Tartar from Ravatys tomatoes
Tomato vinaigrette*

La Carabiniero - The Red Shrimps - 30 euros

En carpaccio – vinaigrette aux agrumes et aloe vera – Sorbet Mikan – Huile rouge

Carpaccio – Citrus and Aloe Vera sauce – Mikan Sorbet – Red Oil

L'artichaut et l'œuf – Artichoke and egg - 30 euros

Œuf frit aux herbes – Pommade d'artichaut
Artichaut poivrade – Emulsion barigoule

*Fried egg with herbes – Artichoke mashed
Baby artichoke – Artichoke foam*

PLATS *MAIN COURSES*

Le Rouget – The Red mullet - 42 euros

Filet de rouget cuit à l'unilatéral - Jus corsés de roche - Jardin de courgette

Red mullet fillet cooked unilaterally – Strong juice – Zucchini garden

Le Canard – The Duck - 42 euros

Un magret rôti au sautoir - Gnocchis au safran- Pêche

A roasted duck breast – Saffron gnocchi – Peach

Le ris de veau – The Veal sweetbread - 42 euros

Paume de ris de veau braisé - Jus de veau a la fleurette - Carottes multicolores

Braised veal sweetbread palm - Veal juice flavored with floret liquor - Multicoloured carrots



Service compris, prix nets TTC.

En cas de besoin, la liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil du restaurant

DESSERTS *DESSERTS*

L'abricot Thym - The Apricot Thyme-21 euros

Tartelette croustillante farcie d'une marmelade maison d'abricot et thym - Granola au miel, glace amande et émulsion abricot - Palet rôti, sorbet abricot, gel au thym.

Crispy tart stuffed with homemade apricot and thyme jam - Honey granola, almond ice cream and apricot emulsion - Roast puck, apricot sorbet, thyme gel.

La cerise- The cherry- 21 euros

Une cerise de sucre soufflé - Namelaka à l'amaretto - Emulsion griotte
Cerises fraîches - Sorbet cerise, basilic

*Blown sugar glass bubble - Morello cherry emulsion – Creamy Amaretto
Fresh cherries – Cherry and basil sorbet*

Le chocolat Cacahuète – Chocolate and Peanut - 21 euros

Biscuit Brownie - Praliné cacahuète - Ganache montée Jivara
Crème glacée à la fleur de lait - Sauce Cacahuète

*Brownie biscuit - Peanuts praline – Jivara ganache
Flower milk ice cream – Peanuts dressing*

Service compris, prix nets TTC.

En cas de besoin, la liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil du restaurant

