

RESTAURANT 3 ÉTOILES

LA MESSARDIÈRE

L'Art du Voyage Culinaire / The Art of the Culinary Journey

Menu Signature / Signature Menu

450€

Accords Mets & Vins / Wine Pairing

300€

LE MENU / THE MENU

Dégustation en Onze Services / Eleven-Course Tasting

Murmures d'Orient / Whispers of the Orient

Briouate de gambas aux épices délicates, crème safranée, perles de grenade et zestes d'agrumes.

Delicate prawn briouate with spices, saffron cream, pomegranate pearls, and citrus zest.

Premiers Rayons Anglo-Mauresques / First Anglo-Moorish Rays

Saumon fumé façon Dorset, infusion de coriandre et dattes, vinaigrette aux agrumes confits.

Dorset-style smoked salmon, coriander and date infusion, candied citrus vinaigrette.

Vagues Méditerranéennes / Mediterranean Waves

Ceviche de bar aux agrumes, huile de basilic frais, fleurs comestibles de saison, perles de yuzu.

Sea bass ceviche with citrus, fresh basil oil, seasonal edible flowers, yuzu pearls.

Rêverie Florentine / Florentine Reverie

Risotto crémeux à la truffe noire et parmesan affiné, éclats de pignons grillés, huile de truffe parfumée.

Creamy risotto with black truffle and aged Parmesan, toasted pine nut shards, fragrant truffle oil.

Ode à la Provence / Ode to Provence

Filet de loup rôti sur peau, ratatouille revisitée, émulsion au romarin, huile d'olive extra vierge et vinaigre balsamique vieilli.

Skin-on roasted sea bass fillet, revisited ratatouille, rosemary emulsion, extra virgin olive oil, and aged balsamic vinegar.

Épopée Orientale / Oriental Epic

Agneau confit aux épices du Maghreb, purée de pois chiches onctueuse, sauce au miel et dattes confites.

Lamb confit with Maghreb spices, smooth chickpea purée, honey and candied date sauce.

Douce Parenthèse Anglo-Mauresque / Sweet Anglo-Moorish Interlude

Sablé léger à la pistache, mousse chocolat blanc ivoire, infusion délicate d'orange sanguine.

Light pistachio shortbread, ivory white chocolate mousse, delicate blood orange infusion.

Éclat Sucré de Méditerranée / Sugared Mediterranean Brilliance

Tarte fine aux figes et amandes, glace au miel de fleurs sauvages, coulis de framboise et éclats de pistache.

Thin tart with figs and almonds, wild honey ice cream, raspberry coulis, and pistachio shards.

Ultimes Rêveries du Voyage / Ultimate Journeys of Reverie

Le point culminant d'une expérience culinaire. / The culmination of a culinary experience.