

**Room service**

Commandes de 18h à 23h

Téléphone : 06 60 99 18 79

# La Carte

# Les Hauts de Saint Jean

**[Épicurien]**

*Qui recherche les plaisirs que la vie peut lui apporter.*



## Nos Planches à Partager

### Apéritif Provençal

Tapenade noire et verte, Caviar d'aubergine, Tomates séchées, Chips artisanales, Olives, Pain grillé

28€

### Fromages & Charcuteries

Sélection de 6 variétés de fromages et 6 variétés de charcuteries

55€

### Verrines & Canapés

Assortiment de 6 verrines et 30 canapés

65€

### Japan Food

30 pièces: 6 sushi saumon, 12 california saumon-avocat, 6 maki saumon, 6 maki thon

48€

### Délices de douceurs

6 macarons, 2 fondants au chocolat, 2 crumbles aux pommes, 2 éclairs au chocolat, 2 canelés, 2 mignardises

34€

## Nos Tartinables

8€ la portion de 50g  
14€ la portion de 100g

[Portions de 50g ou 100g - accompagnées de pain grillé]

### Duo Cèpes & Bolets au Parmesan

Un accord savoureux de cèpes & bolets  
au parmesan

### Artichaut & Truffe Brumale

La Truffe Brumale relient ses notes de  
sous-bois pour sublimer l'artichaut

### Saint-Jacques à la crème

Voyage en mer pour ce met d'exception à  
base de Saint-Jacques onctueuses.

### Délice aux Morilles

Base de pois chiches et de crème aux  
morilles

### Olivade Noire à la Truffe Brumale

Raffinement & élégance de la tapenade  
avec un subtil gout de Truffe Brumale

### Bar au Chorizo

Une découverte culinaire entre terre et  
mer

## Nos Produits Provençaux & Mets d'Excéptions

[Accompagnés de pain grillé, blinis ou toasts]

### Poutargue 22€

Succombez à la puissance et la finesse de  
ces oeufs de mullets sauvages salés et  
séchés. 50g

### Caviar 69€

Caviar Ossetra Royal par Petrossian à la  
texture ferme-fondante. Met d'exception  
par excellence, idéal pour une initiation.  
12g

### Foie gras 34€

Foie gras de canard entier du Sud-Ouest  
2 tranches . env 80g.

### Mélets 11€

Confectionnés à base de filets d'anchois,  
les mélets sont puissants et poivrés. 50g

### Caviar rouge 29€

Oeufs de saumon sauvage, orange vif  
pour une explosion iodée en bouche. 50g

### Charcuterie Ibérique 27€

Diverses charcuteries Ibérique. 150g

### Duo de Tapenades 10€

Tapenades noire et verte. 2 x 50g

### Trio de Saucissons 18€

½ Saucisson - ½ Chorizo - ½ Figatelli