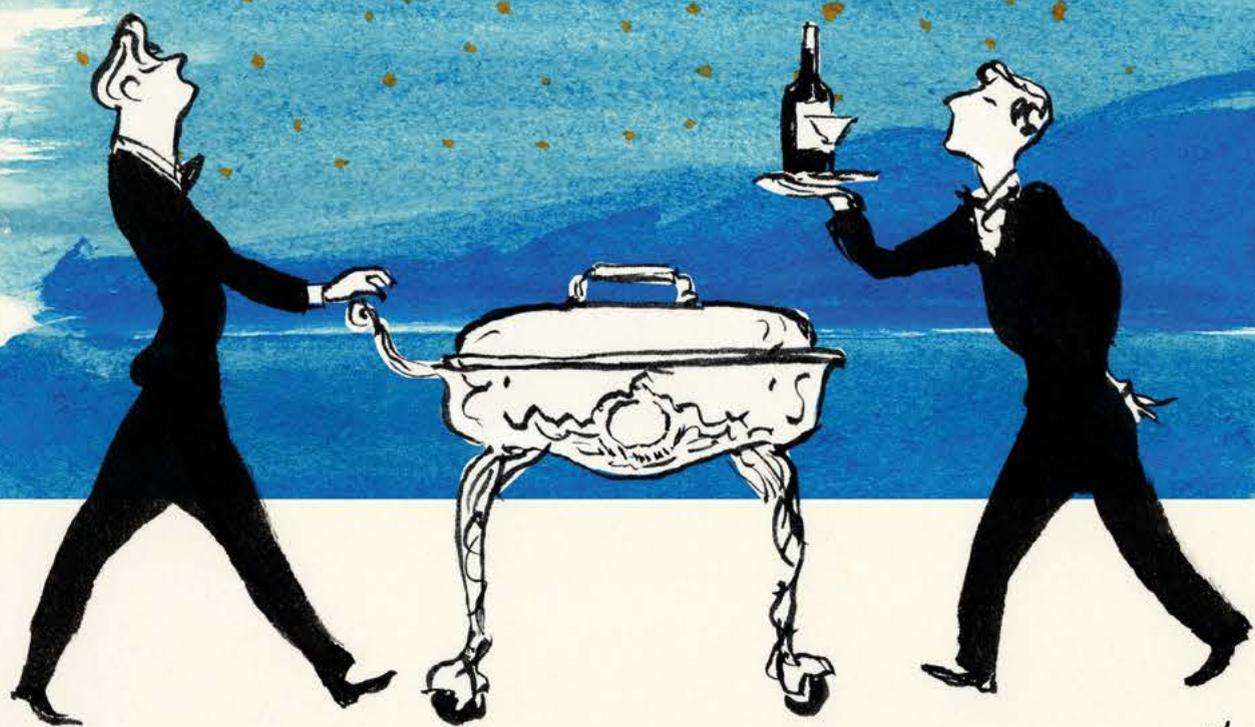


# Louros



Ferolla

Hôtel du Cap - Eden - Roc



*Louroc, « le rocher », c'est en prenant du recul sur la mer qu'il apparaît comme une évidence.  
La promesse d'un voyage entre la Provence, la Méditerranée et d'autres horizons gourmands.*

*A travers ces quelques mots, nous souhaitons mettre l'humain au cœur de notre réflexion,  
avec nos collaborateurs qui œuvrent au quotidien à la satisfaction de nos hôtes,  
mais aussi nos producteurs et artisans, pour la qualité de leurs produits  
et de leurs savoir-faire ancestraux.*

*Louroc met en avant la compétence et le talent de ses équipes, "les artisans du paradis",  
en proposant une présentation dynamique et interactive des Grands Classiques revisités,  
sublimés par la découpe en salle et les flambages.*

*Tous ensemble, ils interprètent au cours des saisons, la partition de notre balade gourmande.  
Découvrez cette symphonie gastronomique, un voyage des sens orchestré pour enchanter vos papilles.*

*Sébastien Broda  
Chef Exécutif*

*Tarek Ahamada  
Chef Pâtissier*

# *Menu dégustation*

---

250

## Coquillages

*En gelée iodée, caviar impérial de Sologne, livèche et yuzu*

## Morilles

*Farcies et braisées au vin jaune,  
gnocchis tendres de pomme de terre, jus au parmesan*

## Queues de langoustines

*Cuites à la flamme, asperges vertes, sabayon estragon*

## Blanc de turbot

*En cuisson douce, petits pois, coquillages et citron*

## Selle d'agneau

*Cuite au barbecue, navets de printemps,  
condiments merguez, jus relevé*

## Écume de fromage de chèvre

## Orange

*Brioche moelleuse, crème tropézienne,  
marmelade et suprêmes d'orange*

*Prix par personne, hors boissons. Le menu dégustation est proposé exclusivement pour l'ensemble des convives.  
Un accord mets et vins peut être proposé par notre sommelier. Supplément de 180 € par personne pour 5 verres de vin.*

*Prix nets en Euros, taxes et service compris. En cas de régimes particuliers, d'allergie ou d'intolérance, nous tenons à votre disposition un livret des allergènes. Également, nous proposons un choix de plats végans ainsi qu'une sélection de pâtes et de pains sans gluten.*

## *Notre sélection de caviars, de France et d'ailleurs*

---

Maison Prunier  
Maison Petrossian  
Maison Nordique  
Maison Riofrio

Notre carte des caviars est à votre disposition.

## *Entrées*

---

### Soupe de poissons de roche

Toute la puissance de la Méditerranée dans un bouillon ensoleillé,  
un hommage aux saveurs iodées.

*Fenouil, pommes de terre safranées, croûtons et rouille*

58

### Coquillages

*En gelée iodée, caviar impérial de Sologne, livèche et yuzu*

105

### Gamberoni

*Juste raidies à l'huile d'olive,  
asperges vertes et jus des têtes*

92

### Agnolotti de bœuf

*Confits au vin rouge et à l'échalote,  
artichauts, poutargue de mulet*

68

### Morilles

*Farcies et braisées au vin jaune,  
gnocchis tendres de pomme de terre, jus au parmesan*

78

## *Poissons*

---

### Bouillabaisse pour 2 personnes

Un rituel gourmand à partager, où chaque cuillerée raconte l'histoire du beau métier de pêcheur.

290

### Rouget

*Cuit simplement au four, légumes comme une sauce vierge*

88

### Blanc de turbot

*En cuisson douce, petits pois, coquillages et citron*

105

### Loup façon Eden-Roc

Un classique sublimé par notre savoir-faire, la mer dans son plus bel appareil.

*Moutarde-basilic, sucs de tomate, mousseline de fenouil aux graines d'anis*

29 / 100 g

### Queues de langoustines

*Cuites à la flamme, asperges, sabayon estragon*

190

### Sélection de poissons, cuits au four ou en croûte de sel

La pureté des saveurs marines relevée par une cuisson d'exception, entre tradition et délicatesse.

*Vendus au poids 29 / 100 g*

## *Viandes*

---

### Tourte de filet de bœuf façon Rossini

*Rôti au poivre*

145

### Selle d'agneau

*Cuite au barbecue, navets de printemps,*

*condiments merguez, jus relevé*

92

### Voiture de tranche

Un spectacle au guéridon, où la découpe devient un art  
et chaque assiette une célébration.

*Au fil des jours la découverte de nos suggestions servies à la française*

### Volaille de la Cour d'Armoise

*Cuite sur le coffre, morilles au vin jaune, sauce poulette*

176

### Le fameux steak Diane

Un plat de légende, flambé devant vous  
pour raviver l'élégance des grandes tables.

90

## *Garnitures*

---

Pour accompagner vos plats nous vous proposons

*Cocotte d'asperges 28*

*Cocotte de morilles 48*

*Cocotte d'artichauts 28*

*Cocotte d'épinard à l'ail nouveau 24*

*Pomme purée 24*

*supplément truffes melanosporum +36*

*Prix nets en Euros, taxes et service compris. En cas de régimes particuliers, d'allergie ou d'intolérance, nous tenons à votre disposition un livret des allergènes. Également, nous proposons un choix de plats végétariens ainsi qu'une sélection de pâtes et de pains sans gluten.*

## *Fromages de l'arrière-pays affinés*

---

37

## *Les Grands Desserts*

---

- Créations de Tarek Ahamada -

37

### Orange

*Brioche moelleuse, crème tropézienne, marmelade et suprêmes d'orange*

### Vanille

*Crème et glace à la vanille du Guatemala, feuilletage caramélisé et écume de lait*

### La tarte à partager pour 2 personnes

L'idée du partage et de la convivialité, d'élever la tarte à la hauteur d'un restaurant comme le nôtre par nos ingrédients, un élément éphémère ou un geste de service.

*Tarte aux pommes, servie tiède avec son nougat glacé*

### La coupe glacée : Café liégeois

Finir son repas sur une touche glacée et rafraîchissante

*Glace et praliné café, chantilly vanille, espresso*

## *Les Grands Classiques*

Les desserts qui font battre le cœur de nos chers résidents.

Soufflé chocolat 65 % et glace vanille du Guatemala

Soufflé à votre goût (à commander 24 h en avance)

Crêpes Suzette Flambées devant vous

## *Vins de dessert au verre* (8cl)

---

1969 Maury, « Legend Vintage », *Domaine Gérard Bertrand*  
75

1999 Ermitage, « Vin de Paille », *Maison Michel Chapoutier*  
95

2013 Sauternes, *Château d'Yquem by Coravin*  
240

1942 Rivesaltes, « Legend Vintage », *Domaine Gérard Bertrand*  
295

## *Espresso Martini Cocktails* (12cl)

---

35

*Classique à la Vodka Belvédère*

*Vénézuélien au Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva*

*Français au Cognac Rémy Martin V.S.O.P*

Prix nets en Euros, taxes et service compris, boissons non incluses.

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts. En cas de régimes particuliers, d'allergie ou d'intolérance, nous tenons à votre disposition un livret des allergènes. Également, nous proposons un choix de plats végétariens ainsi qu'une sélection de pâtes et de pains sans gluten. Nous vous informons que nos plats contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants : œufs, lait et dérivés, céréales à gluten, moutarde, sulfites, fruits à coque, sésame, arachide, céleri, poisson, mollusques, crustacés, lupin et soja.

Du fait de notre fonctionnement, nous ne pouvons garantir l'absence de contamination croisée entre nos produits.

Nos viandes de bœuf et de veau sont d'origine France, Espagne, Allemagne, Autriche et USA. Nos viandes de volaille sont d'origine France.

Nos viandes de porc sont d'origine Italie, France et Espagne. Notre viande d'agneau est d'origine France.

Caviar : Impérial de Sologne variété *Acipenser baerii* est d'origine France.



