

LOUROC

RESTAURANT



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 et la Méditerranée.*

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

*Au fil du temps, nous sommes allés à leur rencontre pour tisser des liens précieux
dans notre quête de la perfection. Grâce à eux et à la qualité de leurs prestations
nous interprétons au cours des saisons, la partition de notre balade gourmande.*

*Ce voyage des sens débute par la découverte des confins de notre Provence,
les terres de garrigues, de maraîchers, de cultures, d'élevages et de vergers,
pour nous mener jusqu'aux côtes de la Grande Bleue et de ses abysses.*

*Partez à la découverte de notre terroir à travers cette symphonie gastronomique,
orchestrée pour ravir vos papilles.*

Sébastien Broda

Tarek Ahamada

Menu dégustation

250

Coquillages et caviar Impérial de Sologne

*Rafraichis d'une marinière en gelée, parfumée à la citronnelle
et au gingembre*

Girolles

Sautées aux noisettes et cébettes, sabayon gratiné au vin jaune

Gamberoni

Justes saisies, tomates gratinées à la verveine, haricots coco, jus des têtes

Bar

*En cuisson douce, ventrèche comme une quenelle, romaine croquante,
jus de coques à l'huile de livèche*

Selle d'agneau

*Grillée, légumes cuisinés aux épices douces, condiments merguez,
jus à l'huile d'argan*

Fromages de l'arrière pays affinés

Chocolat

*Crémeux de peaux de fèves de cacao, chocolat en texture
et glace huile d'olive des Baux de Provence*

*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 165 € par personne pour 5 verres de vin.*

Entrées

Tomate de « Bruno Cayron »

*Confite aux aromates, herbes fraîches et pain, jus des tomates et pépins,
feuille de basilic et croûtons de pain à l'ail*

62

Huîtres Gillardeau

Raidies dans leur eau, girolles, noisettes et vin jaune

68

Calamarettis

*Sautés aux tomates confites, courgettes et ail noir,
jus de morue flanqué à l'ail doux*

72

Langoustine

Grillée, haricots verts, estragon, sauce mousseuse

96

Coquillages et caviar Impérial de Sologne

Rafraîchis d'une marinière en gelée, parfumée citronnelle et gingembre

105

Poissons

Rouget

Cuit à la flamme, bonbons de tomates aux herbes, jus de roche

86

Thon rouge

*Au barbecue, légumes cuisinés comme une ratatouille,
jus de poivrons pequillos à l'huile de basilic*

86

Bar

*En cuisson douce, ventrèche comme une quenelle, romaine croquante,
jus de coques à l'huile de livèche*

92

Gamberoni

Justes saisies, tomates gratinées à la verveine, haricots coco, jus des têtes

98

Turbot

En cuisson douce, gnocchi citron, algues et jus d'arêtes

105

Viandes

Selle d'agneau

*Grillée, légumes cuisinés aux épices douces, condiments merguez,
jus à l'huile d'argan*

92

Filet de bœuf

Rôti au poivre, effeuillé d'oignons comme une pissaladière, jus au pissalat

95

Ris de veau et homard

*Cuits en cocotte, oignons farcis et confits, sabayon au beurre des têtes,
girolles et haricots verts*

98

Volaille de la « Cour d'Armoise »

Cuite sur la peau, caillette glacée, cuisse en parmentier, jus de rôti

102

Pithivier de canard « Maison Burgaud » et foie gras (pour 2 pers)

Blettes acidulées et figues, jus au vinaigre de Xérès

240

Sélection de fromages frais et affinés

30

Desserts

- Créations de Tarek Ahamada -

37

Chocolat

Glace propolis, chocolat en texture Haïti 66% et saveur de ruche

Vanille

*Les parfums d'un millefeuille à l'assiette, glace à la vanille du Guatemala,
feuilletage caramélisé et écume de lait*

Figue

Reine des prés, figue de Provence et glace saveur feuille de figuier

Pêche

*La pêche en 3 cuissons assaisonnée de verveine, pesto de marjolaine
et sorbet pêche de vigne*

Agrume

*Frais, poché et confit selon l'arrivage, crémeux citronné,
gel d'eucalyptus*

Vins de dessert au verre (8cl)

1976 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

Expresso 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, service compris, boissons non incluses. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Origine des viandes : - Bovine : France, Italie, Allemagne - Ovine : France - Porcine : France, Italie, Espagne - Volaille : France. Détail des allergènes disponible sur demande.*

*Nous vous informons que nos plats contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
oeufs, 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.
Pour les régimes alimentaires ou les allergies, nous avons à votre disposition des pâtes et du pain sans gluten.*

