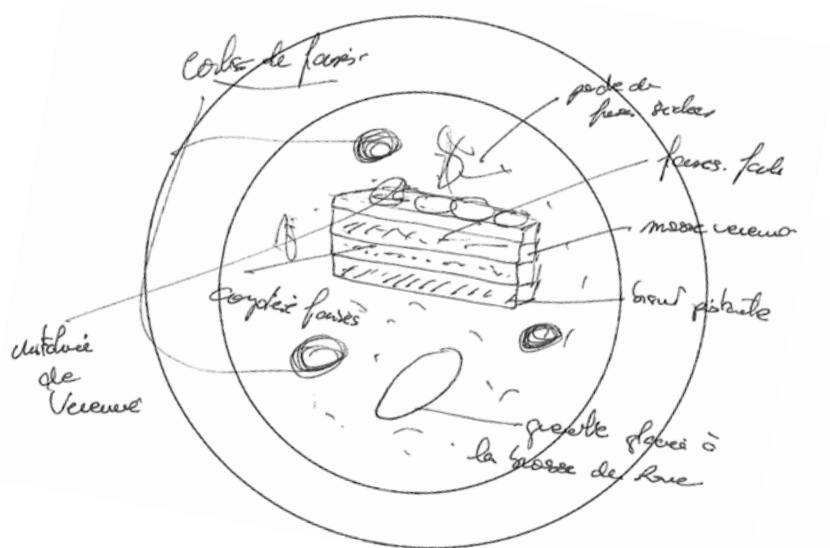




RN Porce

3^{es} Porce

Fatiguet Boud

3^e Porce

3^e Porce Camargue

4 x homards bleu



LES ENTRÉES

CARPACCIO DE POULPE- 28
condiments, tomates confites, huile d'olive aux aromates, tartare d'algues au pesto rouge

FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL - 29
chutney de fraises au poivre de timut, mousseline de brocolis, betterave rouge

COURGETTE À LA FLEUR AU PISTOU DE LÉGUMES - 32
rouget barbet, jus de ratatouille émulsionné au safran

LES POISSONS

SAINT-PIERRE - 44
mitonnée de légumes en bouillabaisse, bouillon léger, écume de rouille

HOMARD BLEU - 59
risotto de fregola sarda aux petits pois, pecorino, mousseux de carcasses

LOUP DE TAMARIS - 47
artichaut violet, palourde de Camargue, ail noir, jus en barigoule

LES VIANDES ET VOLAILLES

FILET MIGNON DE VEAU AU SAUTOIR, FONDUE DE POIREAUX - 46
truffes du moment, polenta cloutée aux pleurotes marseillaises, jus au praliné noisette

SELLE D'AGNEAU ROULÉE AUX ZESTES D'AGRUMES - 48
rôtie en cocotte, légumes tendres, pois chiches, jus à l'anchois et à la menthe

POITRINES DE PIGEONS EN PASTILLA À L'AUBERGINE ET AU BASILIC - 44
parmentier de cuisses confites, carottes au cumin, jus court aux épices douces

LE VÉGÉTAL

PRESSÉ DE COURGETTE- 21
aubergine, tomate séchée, basilic, crostini à la tapenade, huile de roquette

LES FROMAGES

CHARIOT DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS - 19
accompagnés d'un mesclun, huile d'olive, pain à l'ancienne

LES DESSERTS

AVOCAT & ABRICOTS POCHÉS ET RÔTIS - 18
amandes, sorbet abricot, tuile craquante

BISCUIT PISTACHE - 18
compotée de fraises, mousse verveine, glace à la brousse de chèvre du Rove

TARTE SABLÉE AGRUME - 18
rhubarbe confite, crème mascarpone, framboises, sorbet framboise & poivrons rouges

FRAÎCHEUR DE PASTÈQUE - 17
semoule de blé à la menthe, sorbet melon

MENU DÉGUSTATION

4 INSTANTS - 99€

AMUSE BOUCHE

FRAICHEUR DE GIROLLES
tomates anciennes, œuf cassé

PARMENTIER DE POULPE
émulsion à l'encre, truffes d'été

CHÂTEAU FILET DE BŒUF AU SAUTOIR
lard de Colonnata, cèpes en persillade au thym, sauce courte

PAVLOVA À LA NECTARINE
mousse au citron vert, sorbet au melon, tuile craquante

MIGNARDISES

POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE LA TABLE.

MENU DE LA SEMAINE - DÉJEUNER

ROSACE DE TOMATES ANCIENNES
Burrata di bufala, truffes d'été

DAURADE ROYALE
mousseline de céleri doré, betteraves chiogga, roquette

FRAICHEUR DE FRAISES ET BROUSSE DU ROVE
sorbet mascarpone

3 INSTANTS DE LA SEMAINE : 50€
AU DÉJEUNER DU MARDI AU VENDREDI

Entrée
Plat
Dessert

Prix net TTC en euros, toutes taxes et service compris - Origine de la viande : France
Nos plats peuvent être adaptés en cas d'intolérance ou de régime particulier.
Une liste des allergènes est disponible auprès de notre équipe.

Les coups de coeur du Chef

Entrée

COURGETTE À LA FLEUR AU PISTOU DE LÉGUMES,

Rouget barbet, jus de ratatouille émulsionné au safran

« Courgette à la fleur qui annonce l'été. La fleur est farcie avec une mini ratatouille (oignon, poivron rouge et vert, aubergine et courgette) liée au basilic, cuite à la vapeur avec la queue de courgette. Le filet de rouget est raidi sur la peau à la plancha avec un peu d'épices douces, le jus de ratatouille réduit et est émulsionné à l'huile d'olive et au safran.

Cette entrée associe mer et campagne, tout en fraîcheur. »

Végétal

PRESSÉ DE COURGETTE,

Aubergine, tomate séchée, basilic, crostini à la tapenade, huile de roquette

« Courgettes et aubergines taillées en fines tranches, passées au grill et montées en terrine en superposant les différents légumes et en intercalant les couches avec la tomate séchée et les feuilles de basilic frais, taillés en fines tranches. Le tout accompagné d'une huile de roquette réalisée avec des feuilles de roquette blanchies et mixées à l'huile d'olive. Salez et poivrez.

Ajoutez un croûton croquant avec une quenelle de tapenade d'olives noires puis ajouter l'huile d'olive parfumée aux aromates. »

Poisson

SAINT-PIERRE,

mitonnée de légumes en bouillabaisse, bouillon léger, écume de rouille

« Faire cuire le filet de saint-pierre à la plancha. Émincer l'oignon, le fenouil et le poireau. Les faire cuire à l'huile d'olive et au safran. Réaliser une soupe de saint-pierre avec les arrêtes et la garniture aromatique, laisser réduire, chinoiser pour en garder un bouillon léger. L'écume de rouille est à réaliser avec une rouille classique à dresser en siphon. »



Viande

POITRINES DE PIGEON EN PASTILLA À L'AUBERGINE ET AU BASILIC,

Parmentier de cuisses confites, carottes au cumin, jus court aux épices

« Mon plat 'signature' paraît-il... Il est vrai que beaucoup de clients réguliers me demandent de garder à la carte cette manière de cuisiner le pigeon à ma façon...

Le pigeon est rôti entier avec du citron, de l'ail et du laurier. Cuisson bleue, les poitrines sont levées et enveloppées dans des feuilles d'aubergines avec du basilic, le tout est ensuite plié dans une feuille de brick. Les cuisses sont confites dans l'huile d'olive. Elles sont effilochées et mêlées en couche avec de la purée de pomme de terre. »

Dessert

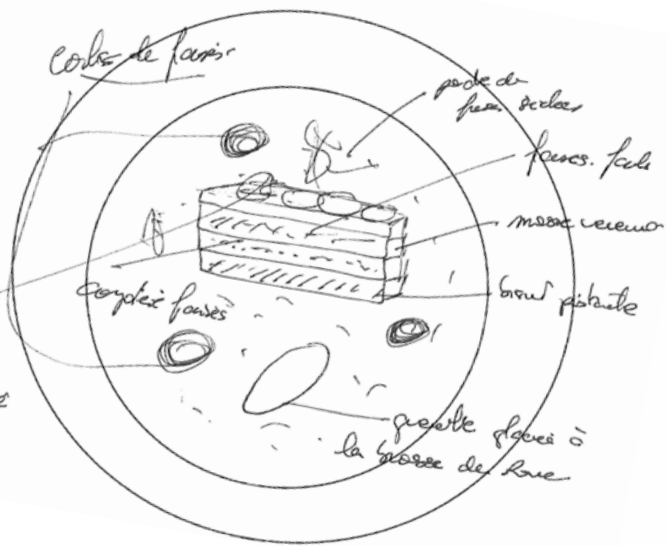
FRAÎCHEUR DE PASTÈQUE,

Semoule de blé à la menthe, sorbet melon

« Semoule de blé dur cuite avec un jus de pastèque et un peu de jus de citron. Ajouter de la menthe fraîche ciselée et laisser gonfler toute la nuit. Dresser une brunoise de pastèque dans l'assiette, y ajouter du sorbet melon.

Un dessert frais en toute simplicité, alliant deux produits stars de l'été. »

*RM Paste
3.5" Poivre
Fraisage Basil
3.1 Poivre
3.4 Poivre Camagiste
4 x homards bleu*



RESTAURANT
LES TROIS PORTS

Summer Diary

IN THE KITCHEN OF DOMINIQUE FRÉRARD,
MAÎTRE CUISINIER DE FRANCE

RN Porce

3^{es} Porce

Farceset Boudes

3^e Porce

3^e Porce Camargue

4 x homards bleu



STARTERS

OCTOPUS CARPACCIO - 28
condiment, candied tomatoes, olive oil with fresh herbs, seaweed tartar with red pesto

DUCK FOIE GRAS - 29
strawberry chutney with Timut pepper, broccoli purée, red beetroot

ZUCCHINI AND HER FLOWER STUFFED WITH A VEGETABLE PESTO - 32
red mullet, summer vegetables juice and saffron

FISHES

JOHN DORY FISH - 44
simmered summer vegetables with bouillabaise juice, light broth, “rouille” foam

BLUE LOBSTER - 59
fregola sarda risotto with peas, pecorino cheese, lobster bisque foam

SEABASS FROM TAMARIS - 47
purple artichoke, black garlic, clams from Camargue, juice “à la barigoule”

MEAT AND POULTRY

VEAL FILET MIGNON, LEEK FONDUE - 46
summer truffles, polenta with oyster mushrooms from Marseille, hazelnut praline juice

ROASTED SADDLE OF LAMB AND CITRUS ZEST - 48
soft vegetables, chick peas, anchovy and mint juice

PASTILLA BREASTS PIGEONS - 44
eggplant and basil, candied legs “à la Parmentier”, carrots with cumin, sweet spices juice

VEGETAL

SLICED VEGETABLES - 21
zucchini, eggplant, dried tomato, basil, tapenade crostini, arugula oil

CHEESES

CHEESE SELECTION FROM OUR REGIONS - 19
mesclun, olive oil, traditionnal bread

DESSERTS

POACHED AND ROASTED APRICOT AND AVOCADO - 18
almonds, abricot sorbet, crispy tuile biscuit

PISTACHIO BISCUIT - 18
strawberry compote, verbena mousse, “Brousse du Rove” cheese ice cream

CITRUS PIE - 18
candied rhubarb, mascarpone cream, raspberries, raspberry and red pepper sorbet

WATERMELON - 17
durum wheat semolina with mint, honey melon sorbet

TASTING MENU

4 STEPS : 99€

APPETIZER

CHANTERELLE MUSHROOMS SALAD
heirloom tomatoes, poached egg

OCTOPUS « PARMENTIER »
ink emulsion, summer truffles

SAUTÉED BEEF TENDERLOIN
Colonnata bacon, porcini mushrooms with parsley and thyme, reduced sauce

NECTARINE PAVLOVA
lime mousse, melon sorbet, crunchy tuile

MIGNARDISES

UNIQUE MENU FOR GUESTS AT THE SAME TABLE.

MENU OF THE WEEK - LUNCH

HEIRLOOM TOMATOES
burrata di bufala, summer truffles

SEA BREAM
celery mousseline, Chioggia beets, arugula

STRAWBERRIES SALAD
fresh goat cheese from the region, mascarpone sorbet

3 STEPS : 50€
LUNCH FROM TUESDAY TO FRIDAY

- Starter
- Main course
- Dessert

Net price including VAT in euros, all taxes and service included - Origin of the meat: France
Our dishes can be adapted in case of intolerance or special diets.
A list of allergens is available from our team.

Chef's favourites

Starter

ZUCCHINI AND HER FLOWER STUFFED WITH A VEGETABLE PESTO,

Red mullet, summer vegetables juice and saffron

« Zucchini with a flower that announces summer. The flower is stuffed with a mini ratatouille (onion, red and green bell pepper, eggplant and zucchini) bound with basil, steamed with the zucchini tail. The red mullet fillet is grilled on the skin with a little sweet spices, the ratatouille juice is reduced and emulsified with olive oil and saffron.

This appetizer combines land and sea, all in freshness.»

Vegetal

SLICED VEGETABLES,

Zucchini, eggplant, dried tomato, basil, tapenade crostini, arugula oil

« Zucchini and eggplant cut into thin slices, grilled and assembled in a terrine by layering the different vegetables and interspersing the layers with the dried tomato and fresh basil leaves, cut into thin slices. Serve with arugula oil made from blanched arugula leaves mixed with olive oil. Season with salt and pepper. Add a 'crouton' with a quenelle of black olive tapenade. Then add herb flavoured olive oil.»

Fish

JOHN DORY FISH,

Simmered summer vegetables with bouillabaise juice, light broth, "rouille" foam

« Cook the John Dory fish fillet 'à la plancha'. Slice the onion, fennel and leek. Cook them in olive oil and saffron. Make a soup with the bones and the aromatic garnish, let it reduce and strain it to keep a light broth. The rouille foam is to be made with a classic rouille to be prepared in a siphon.»

Meat

PASTILLA BREASTS PIGEONS,

Eggplant and basil, candied lambs "à la Parmentier", carrots with cumin, sweet spices juice

« My 'signature' dish, it seems... It is true that many regular customers ask me to keep this way of cooking pigeon on the menu...

The pigeon is roasted with lemon, garlic and bay leaf. Raw cooked, the breasts are lifted and wrapped in eggplant leaves with basil, the whole is then folded in a sheet of brick. The legs are candied in olive oil. They are shredded and mixed in layers with mashed potatoes

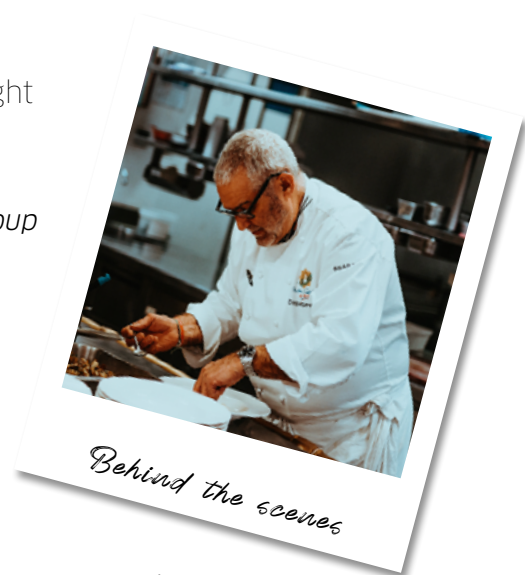
Dessert

WATERMELON,

Durum wheat semolina with mint, honey melon sorbet

« Durum wheat semolina cooked with watermelon juice and a little lemon juice. Add chopped fresh mint and leave to swell overnight. Arrange a watermelon brunoise on the plate and add melon sorbet.

A fresh and simple dessert, combining two star products of the summer.»



*RM Pigeon
3.5" Pigeon
Fragrant Basil
3x Pigeon
3x Pigeon Camargue
4x homards bleu*