

LES TROIS FORTS

- Menu du 14 Juillet 2024 -



Gambero Rosso en tartare, pêche plate marinée, caviar osciètre
Gambero Rosso tartare, marinated flat peach, oscietra caviar

Langoustine en fine raviole, crémeux d'artichauts et truffe d'été
Langoustine in fine ravioli, creamy artichokes and summer truffle

Lotte cuisinée comme une paëlla
Monkfish cooked like a paella

Veau corse fermier Maison Abbatucci, côte de romaine étuvée aux girolles, jus truffé
Free-range Corsican veal Abbatucci, steamed romaine chops with truffle juice and chanterelles



Sélection de fromages affinés
Selection of aged cheeses

Raviole d'ananas, mangue et fruit de la passion
Pineapple, mango and passion fruit ravioli

Comme un Bellini, biscuit moelleux aux amandes, gel au Champagne, crémeux à la pêche
Like a Bellini, soft almond biscuit, Champagne gel, creamy peach

Mignardises



299€ accord mets et boissons (avec ou sans alcool), eaux & boissons chaudes
Réservation et prépaiement obligatoire
299€ food and beverage pairing (with or without alcohol) , water & hot drinks

— BRASSERIE LE CARRÉ —

- Menu du 14 Juillet 2024 -



Thonine de méditerranée au grill, pastèque marinée à la verveine,
condiment concombre citron gingembre

*Grilled Mediterranean tuna, watermelon marinated with verbena,
cucumber lemon ginger condiment*

Carabineros XXL, risotto à l'encre de seiche, jus de tête

XXL carabineros, squid ink risotto, head juice

Château filet de bœuf,
raviole d'aubergines fumées, émulsion scarmoza

*Château beef fillet,
smoked eggplant ravioli, scarmoza emulsion*



Sélection de fromages affinés

Selection of aged cheeses

Tropézienne aux fruits rouges

Tropézienne with red fruits



130€ hors boissons | Réservation et prépaiement
130€ excluding drinks | Reservation and prepayment

— LE DANTÈS SKYLounge —

- Menu du 14 Juillet 2024 -



L'apéritif Marseillais

Sardines et anchois marinés, poivrons confits, pulpe d'aubergines au Zaatar, salade de poulpe, panisse de l'Estaque, foccacia aux olives

Marinated sardines and anchovies, candied peppers, eggplant pulp with Zaatar, octopus salad, Estaque panisse, Marseillais olive foccacia

Pâté en croûte de Marseille et charcuterie de Provence

Crusted pâté and cold cuts from Provence



Lobster roll XXL

Sélection de fromages régionaux affinés

Selection of mature regional cheeses

Tropézienne aux fruits rouges

Tropézienne with red fruits



99€ hors boissons | Réservation et prépaiement
99€ excluding drinks | Reservation and prepayment