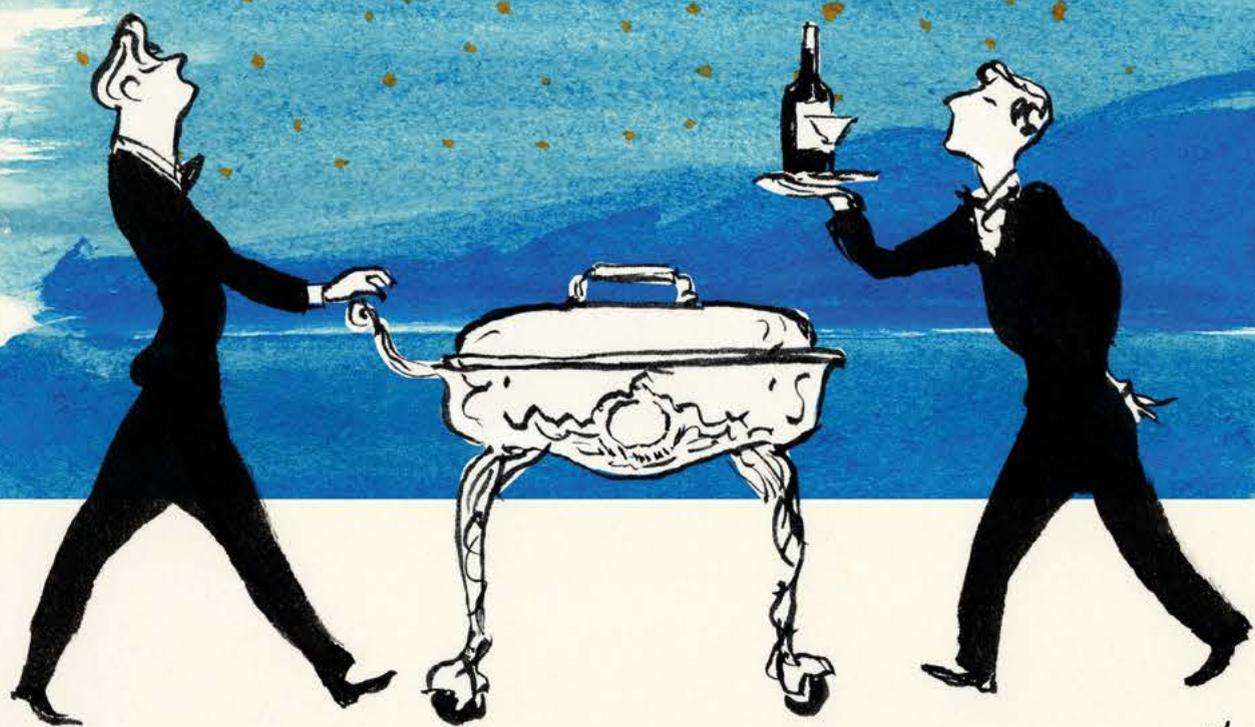


Louros



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

Raidis et vivifiés au jus de yuzu, caviar et huile de livèche

Courgettes-fleurs

Farcies au fromage de chèvre frais, citron, jus à l'huile de menthe

Thon

Juste cuit à la flamme, dans l'idée d'un vitello tonnato

Aiguillettes de Saint-Pierre

A l'huile d'olive, coquillages et légumes cuisinés comme une soupe au pistou

Selle d'agneau

*Cuite à la braise, gnocchi à la tomme de chèvre frais et sarriette,
condiment merguez, jus épicé*

Nos fromages d'ici et d'ailleurs
avec le savoir-faire de nos producteurs et affineurs

Chocolat

Fraîcheur de jasmin, chocolat Pérou 66 % en texture, fine meringue

*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 végétariens 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 Riofrío

Notre carte des caviars est à votre disposition.

Entrées

Tomate

*Servie au guéridon, condimentée de câpres, olives, croûtons et herbes fraîches,
jus pressé au vinaigre de Xérès*

68

Estivale végétale

*Jeunes pousses croquantes, légumes crus et cuits,
fleurs d'ici et d'ailleurs, vinaigrette au sureau*

54

Coquillages

Raidis et vivifiés au jus de yuzu, caviar et huile de livèche

98

Gamberoni

Cuites à l'huile d'olive, tomate, verveine, consommé des têtes

105

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

64

Courgettes-fleurs

Farcies au fromage de chèvre frais, citron, jus à l'huile de menthe

48

Thon

Juste cuit à la flamme, dans l'idée d'un vitello tonnato

84

Poissons

Bouillabaisse “Eden-Roc” pour 2 personnes

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

320

Version royale à la langouste 460

Loup façon “Eden-Roc” pour 2 personnes

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

250

Sole “meunière” pour 2 personnes

Cuite meunière, persil, citron, beurre de salicorne

250

Langouste grillée ou rôtie

Au poids 32 / 100 g

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

La pureté des saveurs marines relevée par une cuisson d’exception.

Au poids 29 / 100 g

Langoustines

*En cuisson douce, haricots verts et lard de Colonatta
amandes, échalotes confites, sabayon estragon*

190

Aiguillettes de Saint-Pierre

A l’huile d’olive, coquillages et légumes cuisinés comme une soupe au pistou

96

Viandes

Selle d'agneau

*Cuite à la braise, gnocchi à la tomme de chèvre frais et sarriette,
condiment merguez, jus épicié*

92

Le fameux steak Diane

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

110

Filet de canard de la Maison Burgaud pour 2 personnes

*Cuit sur la peau, notre fruit du moment mûr à point,
pulpe d'oignon doux, jus citron-verveine*

180

Volaille de la Maison Daudet pour 2 personnes

*Cuite sur le coffre, persillade sous la peau, cocotte de girolles et amandes
sabayon de sous-bois et jus de rôti*

230

Filet de bœuf

Cuit au sautoir dans l'idée d'un tournedos "Rossini"

130

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
prix selon nos arrivages*

Garnitures

24

Pour accompagner vos plats nous vous proposons

Cocotte de haricots verts

Cocotte d'épinard à l'ail doux

Pomme purée

Supplément truffes melanosporum +36

Cocotte de girolles aux cébettes

Cocotte d'artichauts cuisiné à la coriandre

Tomates à la provençale

Prix nets en Euros, taxes et service compris.

Fromages

Nos fromages d'ici et d'ailleurs avec le savoir-faire de nos producteurs et affineurs.

37

Les Grands Desserts

- Créations de Tarek Ahamada -

37

Chocolat

Fraîcheur de jasmin, chocolat Pérou 66 % en texture, fine meringue

Framboise & Rhubarbe

Biscuit moelleux vanillé, sorbet rhubarbe en croûte de sucre & framboises fraîches

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.

Tartes aux fruits de saison

La coupe glacée : Pêche Melba

Finir son repas sur une touche glacée et rafraîchissante

Pêche pochée et en sorbet, chantilly verveine du jardin

Les Grands Classiques

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

Soufflé citron de Menton

Un soufflé léger et aérien parfumé au citron de Menton

Soufflé à votre goût

(à commander 24 h en avance)

Crêpes

Flambées devant vous

Vins de dessert au verre (8cl)

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

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

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

1975 Maury, « 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.

