

# CUISINE ORIGINELLE

Lorsqu'un produit a des notes basses ou hautes,  
nous avons tendance à le détourner de sa genèse.

La cuisine originelle considère et respecte  
ces nuances composées de saveurs et de parfums.

Dans la cuisine originelle, les ingrédients qui composent la recette  
forment un collectif, un Ecosystème culinaire autour du produit choisi.

La nature du produit vivant définit la personnalité de la recette  
et son niveau gustatif.

Comprendre la mécanique du vivant,  
c'est préserver sa vérité et le considérer.

Réapprendre à connaître sa vraie nature.

Accepter ce qu'il est.

Je ne prétends pas maîtriser cette prise de conscience,  
mais la pratiquer dans sa sensibilité, sa construction et sa réalisation au quotidien.

Une volonté qui vit sa conviction.

Nous cuisinons pour le produit et nous nous épanouissons dans le partage.

De cette réflexion sont nés les trois mouvements suivants :

CHRISTIAN SINICROPI

# MOUVEMENT

## DE SAVEURS ET DE PARFUMS AUX NUANCES PRONONCÉES

### *La langoustine*

Texture croustillante,  
notes acidulées et gourmandes dans une mouvance maritime

### *Les œufs de poissons mimosa*

Ronds et corsés,  
un écosystème très marqué aux embruns de bord de mer

### *L'agneau*

Un horizon sensoriel aux notes de parfums  
et saveurs axés sur la bergerie et le pâturage

### *L'écho des massifs forestiers de ma région*

Notes de humus, terre rouge, champignon, herbe, musc,  
saveurs acidulées, fermentées, délicatement sucrées,  
texture moelleuse et légèrement ferme  
- Infusion à froid de lichen

### *La mûre*

Monochrome de saveurs, notes de poivre long, acidulées,  
soufflé en chaud-froid, fraîcheur de mûre et pomme verte

185<sup>€</sup> par personne

# MOUVEMENT

## DE SAVEURS ET DE PARFUMS AUX NUANCES SUBTILES

### *La fleur de Mimosa de ma campagne et le gamberoni du golfe de Gênes*

Notes florales de mimosa et de fraîcheur, saveurs légèrement acidulées  
et une douce amertume, textures suaves et crues  
- Infusion à froid de mimosa

### *Le crabe bleu de Méditerranée*

Notes minérales et rocheuses, légèrement salines,  
saveurs progressives aux nuances iodées,  
fraîcheur de tomate, chaude et fruitée

### *La truite de Notre-Dame de Valcluse*

Juste rosée, soupçons tourbés,  
fumée, une romance à l'eau de rivière azurée  
- Infusion à froid d'algue

### *Le radis*

Notes de racines nuancées, douces et prononcées à la fois,  
un relief de pigments, de saveurs et de parfums axés autour du monde invisible  
- Infusion à froid de racine

### *La fleur d'oranger*

Notes de mimosa, texture d'un millefeuille  
et d'une île flottante en crème brûlée

185€ par personne

# L'IMMERSION DES MOUVEMENTS AUX NUANCES PROGRESSIVES

## *La fleur de Mimosa de ma campagne et le gamberoni du golfe de Gênes*

Notes florales et de fraîcheur, saveurs légèrement acidulées  
et une douce amertume, textures suave et crue

## *La truite de Notre-Dame de Valcluse*

Juste rosée, soupçons tourbés, fumée, une romance à l'eau de rivière azurée

## *Le radis*

Notes de racines nuancées, douces et prononcées à la fois, un relief de pigments,  
de saveurs et de parfums axés autour du monde invisible

## *La langoustine*

Texture croustillante, notes acidulées et gourmandes dans une mouvance maritime

## *Le thon rouge de Méditerranée*

Une recette inspirée des goûts et des odeurs de la maison familiale dans le Sud de l'Italie

## *L'agneau*

Un horizon sensoriel aux notes de parfums et saveurs axés sur la bergerie et le pâturage

## *L'écho des massifs forestiers de ma région*

Notes de humus, terre rouge, lichen, champignon, herbe, musc, saveurs acidulées,  
fermentées, délicatement sucrées, texture moelleuse et légèrement ferme

## *La pêche*

Notes de jasmin, pêche jaune fondante, la Melba glacée de mes souvenirs

## *La fleur d'oranger*

Notes de mimosa, texture d'un millefeuille et d'une ile flottante en crème brûlée

240<sup>€</sup> par personne

265<sup>€</sup> l'inspiration de Christian Sinicropi

# LE VÉGÉTAL

*Une histoire entre un artiste Steph Cop,  
une céramiste Catherine Sinicropi et une cuisine originelle*

## *L'artichaut*

### **1<sup>er</sup> mouvement**

La couleur bleue pourpre de sa fleur m'a inspiré les notes suivantes :  
Acidulée, sucrée, bois de chêne liège,  
violette et comme pigment principal l'artichaut

## *Le haricot*

### **2<sup>ème</sup> mouvement**

Un concentré gourmand axé sur une perception autour du haricot,  
avec sa note de mousse de lichen

## *La courgette*

### **3<sup>ème</sup> mouvement**

Un chant gustatif azuréen aux notes de bois fumé  
Musc de pollen et ses nuances autour de la courgette jaune ou verte

## *Le miel de Gourdon*

### **4<sup>ème</sup> mouvement**

Parfum de thym et note d'huile d'olivier  
Une sensation de fraîcheur à l'ombre de la Riviera

168<sup>e</sup> par personne



LA PALME D'OR

CHRISTIAN SINICROPI



*Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Tous nos plats sont « faits maison ».*

Prix Nets - Paiement par chèque non accepté. Merci de votre compréhension

Origines des viandes : Veau / Agneau / Pigeon : France - Bœuf : USA