



Le Repère
Nicolas Decherchi

Les mets D'automne

Dans ce cadre idyllique, face à la Méditerranée, le partage est au cœur de notre philosophie.

À l'image du pain que nous disposons au centre de la table, nous vous invitons à partager toutes ces saveurs pensées par Nicolas Decherchi et Grégory Bernard.

Partager c'est Aimer ! Partageons donc notre passion et surtout des moments inoubliables.

Bon voyage et belle dégustation !

Nicolas Decherchi

Prix nets, service compris

ENTRÉES ~ STARTERS

MIJOTÉ D'ESCARGOTS EN PERSILLADE 22 €

Brunoise de potiron et châtaignes réhaussée d'un velouté en persillade et pain d'épices
Snails in parsley, brunoise of pumpkin and chestnuts enhanced with a parsley velouté, gingerbread

PÉTONCLES DUBARRY À LA TRUFFE  22 €

Mousseline de chou-fleur à la truffe réhaussée de Saint-Jacques citronnées
Dubarry scallops with truffle, mousseline of cauliflower with truffle and citrusy scallops

RAVIOLES DE ROMAN AU MAGRET DE CANARD FUMÉ 22 €

Petites ravioles de Roman et cerneaux de noix surplombées de magret fumé et jus de canard
Roman ravioli and walnut topped with smoked duck breast and duck juice

OCTOPUS GRILLÉ À LA GRENADE  22 €

Petit octopus grillé parfumé à la grenade et houmous à la betterave
Grilled octopus flavoured with pomegranate and beetroot hummus

MÉLI-MÉLO DE FRUITS ET LÉGUMES D'AUTOMNE  22 €

Mousseline de lentilles suivie de légumes d'automne et fruits caramélisés au jus de veau poivré
Lentil mousseline followed by autumn vegetables and caramelised fruit, peppery veal juice

TERRINE DE CHEVREUIL ET CANARD DU REPÈRE 22 €

Petite terrine de chevreuil et canard au lard de Colonnata parfumée à la pistache, accompagnée de ses toasts de pain de campagne à l'huile d'olive
Small terrine of venison and duck with Colonnata bacon flavoured with pistachio, served with toasts of farmhouse bread and olive oil



Végétarien



Sans gluten

POISSONS ~ FISH

- TURBOT CUIT EN BRIOCHE** 37 €
Turbot cuit en brioche, parfumé à la truffe accompagné de sa polenta crémeuse et salsifis rôtis à l'orange
Truffle-flavoured turbot cooked in a brioche accompanied by a creamy polenta and orange-roasted salsify
- SAINT-JACQUES LABEL ROUGE** 37 €
Belles Saint-Jacques rôties au beurre demi-sel accompagnées d'une mousseline de topinambour à la noisette et cèpes de saison
Scallops roasted in semi salted butter accompanied by a Jerusalem artichokes mousseline with hazelnuts and ceps
- MAIGRE FAÇON PAËLLA** 37 €
Riz Bomba cuit à la soupe de poissons épicée surplombé de palourdes, calamars et chorizo, pequillos en persillade
Bomba rice cooked in a spicy fish soup topped with clams, squid and chorizo, pequillos in parsley sauce
- CABILLAUD AUX ÉCREVISSES** 37 €
Dos de cabillaud poché accompagné d'une mousseline de céleri et petites quenelles surplombé d'écrevisses et vin jaune
Poached cod fillet with celeriac mousseline and small quenelles, topped with crayfish and yellow wine

VIANDES ~ MEATS

LE BŒUF

- CÔTE DE BŒUF GRILLÉE À LA FLEUR DE THYM 1,1 KG**  80 €
À partager pour 2 personnes
Grilled rib of beef with thyme 1.1 Kg, to share for 2 people

LA VOLAILLE

- TRADITIONNELLE SOUPE VGE À LA TRUFFE** 33 €
Bouillon de volaille truffé suivi de son effiloché de cuisses de Bresse, réhaussé de foie gras et petite brunoise de légumes
Truffled poultry broth followed by shredded Bresse thighs, enhanced with foie gras and diced vegetables
- SUPRÊME DE VOLAILLE DE BRESSE** 33 €
Suprême rôti déposé sur son feuilletage et légumes d'automne nappés d'un crémeux Albufera
Roast supreme on puff pastry and autumn vegetables topped with a creamy Albufera sauce

LE CANARD

- BURGER DE CANARD CONFIT AU FOIE GRAS** 33 €
Buns au charbon garnis d'oignons caramélisés et fumés au Porto rouge, réhaussés de cuisses de canard confites, tome à la noix
Charcoal buns topped with caramelised onions and smoked in red port, topped with duck confit, walnut tome cheese

LE RETOUR DE CHASSE

- CHEVREUIL GRAND VENEUR MIJOTÉ AUX CÈPES**  33 €
Chevreuil cuit en cocotte et carottes fondantes réhaussés de cèpes, suivis de quelques raviolis et groseilles fraîches
Venison cooked in a casserole and melting carrots, topped with ceps, followed by ravioli and fresh redcurrants

———— PÂTES ~ PASTA ————

RISOTTO AU POTIRON ET SAUGE 	28 €
Risotto crémeux au potiron fumé, parfumé à la ricotta de sauge et noisettes <i>Creamy smoked pumpkin risotto, flavoured with ricotta, sage and hazelnuts</i>	
ORIECCHIETTE ET JAMBON BLANC PERSILLÉ AU CAMEMBERT	28 €
Oriecciette liées au jus de volaille en persillade, accompagnées d'une chiffonade de jambon blanc et camembert crémeux <i>Oriecciette with chicken juice and parsley, served with white ham and creamy Camembert</i>	
GNOCCHI DE POMME DE TERRE AUX CÈPES ET MAGRET FUMÉ	28 €
Gnocchi à la crème de cèpes et cerneaux de noix surplombés de fines tranches de magret fumé <i>Gnocchi with ceps and walnut cream topped with thin slices of smoked duck breast</i>	

———— GARNITURES ~ SIDE DISHES ————

MOUSSELINE DE POMME DE TERRE ~ <i>Potato mousseline</i>	5 €
LÉGUMES SAUTÉS À L'HUILE D'OLIVE ~ <i>Vegetables sautéed in olive oil</i>	5 €
BOL DE MESCLUN ~ <i>Mesclun</i>	5 €
GNOCCHI À LA TRUFFE ~ <i>Truffled gnocchi</i>	7 €

———— SAUCES ————

JUS DE BŒUF TRUFFÉ ~ <i>Truffled beef sauce</i>	3 €
BÉARNAISE ~ <i>Béarnaise sauce</i>	3 €
SAUCE AUX CÈPES ~ <i>Ceps sauce</i>	3 €

———— FROMAGE ~ CHEESE ————

LE MOMENT DU FROMAGER	20 €
Sélection de fromages de saison, accompagnée d'une confiture maison et pain de campagne <i>Selection of seasonal cheeses, accompanied by home-made jam and farmhouse bread</i>	

DESSERTS

Notre cheffe pâtissière Marjolaine Caillard transmet sa passion à travers une sélection de textures et de saveurs pour des desserts tout en gourmandise.

Our pastry chef Marjolaine Caillard transmits her passion through a selection of textures and flavors for gourmet desserts.

L'INCONTOURNABLE SOUFFLÉ CHAUD À LA FIGUE ET MIEL  15 €
Soufflé chaud à la figue et cœur coulant au chocolat blanc,
accompagné de sa crème glacée au miel de garrigue
Warm fig soufflé with white chocolate centre, honey ice cream

PARIS-BREST À LA NOISETTE 15 €
Petits choux garnis d'un praliné à la noisette suivis d'une anglaise citronnée
Paris-Brest, choux pastry topped with hazelnut praline followed by a citrusy English sauce

LA POMME FAÇON TATIN 15 €
Mousse à la vanille et cœur de pomme tatin glacée au caramel, déposée sur une fine pâte feuilletée
Vanilla mousse with a heart of caramel-glazed apple tatin, on a thin puff pastry

LA POIRE BELLE HÉLÈNE 15 €
Poire pochée à la vanille et poivre garnie d'un crémeux au lait nappé de sa sauce au chocolat chaud
Poached pear with vanilla and pepper garnished with a milk crémeux, hot chocolate sauce

SUNDAES

Réalisés maison, turbinés à la minute et légèrement vanillés,
nos sundaes sont de véritables plaisirs glacés.

*Homemade, turbinated at the minute and lightly vanilla flavored,
our sundaes are real frozen pleasures.*

SUNDAE MANGUE ET MIEL 13 €
Coulis de passion et mangue fraîche surmonté d'un émietté de Traou Mad et miel de garrigue
Mango sundae with a passion fruit and fresh mango coulis topped with a Traou Mad crumble and honey

SUNDAE BELLE HÉLÈNE 13 €
Sauce au chocolat noir et petite brunoise de poires confites à la vanille
Dark chocolate sauce and diced vanilla candied pears

SUNDAE POP-CORN CARAMEL ET POMMES CARAMÉLISÉES 13 €
Sauce au caramel beurre salé et pommes caramélisées surmontées de pop-corn
Salted butter caramel sauce and caramelised apples topped with popcorn

SUNDAE FRAMBOISE PISTACHE 13 €
Coulis de framboise et éclats de chocolat blanc surplombé de pistaches caramélisées et framboises
*Raspberry and pistachio sundae with a raspberry coulis and white chocolate chips,
topped with caramelised pistachio and raspberry*

MENU DÉJEUNER DU REPÈRE

LES PRÉLUDES

OCTOPUS GRILLÉ À LA GRENADE

Petit octopus grillé parfumé à la grenade et houmous à la betterave
Grilled octopus flavoured with pomegranate and beetroot hummus

Ou

RAVIOLES DE ROMAN AU MAGRET DE CANARD FUMÉ

Petites ravioles de Roman et cerneaux de noix surplombées de magret fumé et jus de canard
Roman ravioli and walnut topped with smoked duck breast and duck juice



LES SUITES

SAINT-JACQUES LABEL ROUGE

Belles Saint-Jacques rôties au beurre demi-sel accompagnées d'une mousseline de topinambour à la noisette et cèpes de saison
Scallops roasted in semi salted butter accompanied by a Jerusalem artichokes mousseline with hazelnuts and ceps

Ou

RISOTTO AU POTIRON ET SAUGE

Risotto crémeux au potiron fumé, parfumé à la ricotta de sauge et noisettes
Creamy smoked pumpkin risotto, flavoured with ricotta, sage and hazelnuts



LES GOURMANDISES

LA POIRE BELLE HÉLÈNE

Poire pochée à la vanille et poivre garnie d'un crémeux au lait nappé de sa sauce au chocolat chaud
Poached pear with vanilla and pepper garnished with a milk crémeux, hot chocolate sauce

Ou

PARIS-BREST À LA NOISETTE

Petits choux garnis d'un praliné à la noisette suivis d'une anglaise citronnée
Paris-Brest, choux pastry topped with hazelnut praline followed by a citrusy English sauce

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT ~ 39 € par personne, hors boissons
STARTER, MAIN COURSE, OR MAIN COURSE, DESSERT ~ 39 € per person, drink not included

ENTRÉE, PLAT, DESSERT ~ 49 € par personne, hors boissons
STARTER, MAIN COURSE, DESSERT ~ 49 € per person, drink not included

MENU AU RYTHME DES SAISON

BARBE À PAPA AU FOIE GRAS SAVOURY CANDY FLOSS



LES PRÉLUDES

PÉTONCLES DUBARRY À LA TRUFFE

Mousseline de chou-fleur à la truffe réhaussée de Saint-Jacques citronnées
Dubarry scallops with truffle, mousseline of cauliflower with truffle and citrusy scallops

Ou

RAVIOLES DE ROMAN AU MAGRET DE CANARD FUMÉ

Petites ravioles de Roman et cerneaux de noix surplombées de magret fumé et jus de canard
Roman ravioli and walnut topped with smoked duck breast and duck juice



LES SUITES

CABILLAUD AUX ÉCREVISSES

Dos de cabillaud poché accompagné d'une mousseline de céleri et petites quenelles
surplombé d'écrevisses et vin jaune
Poached cod fillet with celeriac mousseline and small quenelles, topped with crayfish and yellow wine

Ou

TRADITIONNELLE SOUPE VGE À LA TRUFFE

Bouillon de volaille truffé suivi de son effiloché de cuisses de Bresse, réhaussé de foie gras
et petite brunoise de légumes
Truffled poultry broth followed by shredded Bresse thighs, enhanced with foie gras and diced vegetables



LES GOURMANDISES

L'INCONTOURNABLE SOUFFLÉ CHAUD À LA FIGUE ET MIEL

Soufflé chaud à la figue et cœur coulant au chocolat blanc,
accompagné de sa crème glacée au miel de guarrigue
Warm fig soufflé with white chocolate centre, honey ice cream

Ou

LA POMME FAÇON TATIN

Mousse à la vanille et cœur de pomme tatin glacée au caramel, déposée sur une fine pâte feuilletée
Vanilla mousse with a heart of caramel-glazed apple tatin, on a thin puff pastry

69 € par personne, hors boissons
69 € per person, drink not included

MENU ARLEQUIN

POUR 2 PERSONNES MINIMUM

Notre menu Arlequin se compose au gré de vos envies !
Toutes nos entrées, tous nos plats et desserts sont disponibles pour imaginer votre menu.

*Our Arlequin menu can be put together according to your desires!
All our starters, main courses and desserts are available to imagine your menu.*

BARBE À PAPA AU FOIE GRAS
SAVOURY CANDY FLOSS AT YOUR CONVENIENCE

LES PRÉLUDES

À VOTRE CONVENANCE
AT YOUR CONVENIENCE

LES SUITES

À VOTRE CONVENANCE
AT YOUR CONVENIENCE

LE MOMENT DU FROMAGER

Sélection de fromages de saison, accompagnée d'une confiture maison et pain de campagne
Selection of seasonal cheeses, accompanied by home-made jam and farmhouse bread

Ou

CLAFOUTIS DE PRUNES

Clafoutis de Reines Claude réhaussé d'une crème glacée aux Spéculoos et arlette à la cannelle
Clafoutis with Reines Claude topped with a Spéculoos ice cream and cinnamon arlette

LES GOURMANDISES

À VOTRE CONVENANCE
AT YOUR CONVENIENCE

85 € par personne, hors boissons
85 € per person, drink not included