

MONSIEUR DIOR
BY
MAURO COLAGRECO

Pour toute exigence alimentaire particulière, nos équipes restent à votre disposition et se feront un plaisir de vous proposer des alternatives adaptées à vos besoins. Prix net en euros, TVA et service inclus.

For any special dietary requirements, our teams remain at your disposal and will be delighted to offer alternatives tailored to your needs. Net prices in euros, VAT and service included.



MONSIEUR DIOR DÉCOUVERTES
*Une promenade sensible et contemplative
à travers le jardin tropézien de Monsieur Dior.*

DÉJEUNER DE SOLEIL

Disponible uniquement au déjeuner.

Menu en trois paysages célébrant la joie éclatante d'un jardin sous le soleil.

170 €

L'Organza

Tartare de gamberoni, carottes colorées, vinaigrette acidulée

Drapé de Soleil

Saint-pierre de Méditerranée, fleur de courgette, safran

OU

Envolée de Plumes

Volaille au jus provençal, sauce au citron confit

Fromage en option 30 €

Iris

Pétales croustillants au chocolat, orge

Accord mets et vins estival (3 verres) – 62 €

Accord mets et vins prestige (3 verres) – 120 €

Accord botanique (non alcoolique) (3 verres) – 50 €

Service pour l'ensemble de la table.



MONSIEUR DIOR DISCOVERIES

*A sensitive and contemplative journey through Monsieur Dior's
Saint-Tropez garden.*

SUNLIT LUNCH

Available for lunch only

A three-scene menu celebrating the radiant joy of a garden bathed in sunlight.

170€

L'Organza

Gamberoni tartare, colourful carrots, tangy vinaigrette

Drapé de Soleil

Mediterranean John Dory, zucchini flower, saffron

OR

Envolée de Plumes

Poultry with Provençal jus, preserved lemon sauce

Cheese course supplement 30€

Iris

Crispy chocolate petals, barley

Summer Wine Pairing (3 glasses) – 62€

Prestige Wine Pairing (3 glasses) – 120€

Botanical Non-Alcoholic Pairing (3 glasses) – 50€

To be enjoyed by the entire table.

MONSIEUR DIOR
BY
MAURO COLAGRECO

CLAIR DE LUNE

Disponible uniquement au dîner.

*Menu en cinq paysages, lorsque à la tombée du jour
le jardin se pare d'une atmosphère festive et envoûtante.*

240 €

L'Organza

Tartare de gamberoni, carottes colorées, vinaigrette acidulée

La Forêt de Milly

Salade d'herbes du jardin, sauce vermouth iodée

Poisson Mille-Fleurs

Poisson de roche, pétales de légumes d'été, tomate fumée

Envolée de Plumes

Volaille au jus provençal, sauce au citron confit

OU

Canopée

Filet de bœuf, sauce aux herbes fraîches, pommes de terre Pont-Neuf

Fromage en option 30 €

Iris

Pétales croustillants au chocolat, orge

Accord mets et vins estival (5 verres) – 90 €

Accord mets et vins prestige (5 verres) – 160 €

Accord botanique (sans alcool) (5 verres) – 80 €

Service pour l'ensemble de la table.

MONSIEUR DIOR
BY
MAURO COLAGRECO

MOONLIT DINNER

Available at dinner only

A five-scene menu unfolding at dusk, when the garden is enveloped in a festive and enchanting atmosphere.

240€

L'Organza

Gamberoni tartare, colourful carrots, tangy vinaigrette

La Forêt de Milly

Garden herb salad, briny vermouth dressing

Poisson Mille-Fleurs

Rock fish, summer vegetable petals, smoked tomato

Envolée de Plumes

Poultry with provençal jus, preserved lemon sauce

OR

Canopée

Beef fillet, fresh herb sauce, Pont-Neuf potatoes

Cheese course supplement 30€

Iris

Crispy chocolate petals, barley

Summer Wine Pairing (5 glasses) – 90€

Prestige Wine Pairing (5 glasses) – 160€

Botanical Non-Alcoholic Pairing (5 glasses) – 80€

To be enjoyed by the entire table.

MONSIEUR DIOR
BY
MAURO COLAGRECO

LA CARTE

12:00 - 14:30 – 19:00 - 23:00

LES ENTRÉES

Potager en Fleurs (végétarien)	32 €
<i>Salade de tomates colorées, pêche de vigne, stracciatella, osmanthus</i>	
Champ de Trèfles	70 €
<i>Tartare de gamberoni rouges, citron vert, oxalis</i>	
Rubis de Méditerranée	35 €
<i>Comme une salade niçoise : tomates, anchois, thon, poivrons, artichauts</i>	
La Forêt de Milly	28 €
<i>Salade d'herbes du jardin, sauce vermouth iodée</i>	
Floraison (végétarien)	26 €
<i>Raviolis aux légumes d'été, consommé parmesan et thym</i>	
Portion plat : 36 €	

MONSIEUR DIOR
BY
MAURO COLAGRECO

LA CARTE

12:00 - 14:30 – 19:00 - 23:00

STARTERS

Potager en Fleurs (vegetarian)	32€
<i>Colourful tomato salad, vine peach, stracciatella, osmanthus</i>	
Champ de Trèfles	70€
<i>Red gamberoni tartare, lime, wood sorrel</i>	
Rubis de Méditerranée	35€
<i>Like à niçoise salad: tomatoes, anchovies, tuna, peppers, artichokes</i>	
La Forêt de Milly	38€
<i>Garden herb salad, briny vermouth dressing</i>	
Floraison (vegetarian)	26€
<i>Summer vegetable ravioli, parmesan and thyme consommé</i>	
Main course portion: 36€	

MONSIEUR DIOR
BY
MAURO COLAGRECO

LES PLATS

Drapé de Soleil	80 €
<i>Saint-Pierre de Méditerranée, fleur de courgette, safran</i>	
L'été au Potager (végan)	42 €
<i>Millefeuille de légumes du soleil, condiment aux olives et amandes, sauce basilic</i>	
Langouste en Voyage	160 €
<i>Langouste de Méditerranée, fenouil, estragon, sauce vanille</i>	
Envolée de Plumes	62 €
<i>Volaille et son jus provençal, sauce au citron confit</i>	
Canopée	75 €
<i>Filet de bœuf, sauce aux herbes fraîches, pommes de terre Pont-Neuf</i>	
Sélection de fromages	30 €

MONSIEUR DIOR
BY
MAURO COLAGRECO

MAIN COURSES

Drapé de Soleil	80€
<i>Mediterranean John Dory, courgette flower, saffron</i>	
L'Été au Potager (vegan)	42€
<i>Mille-feuille of sun-kissed vegetables, olive and almond condiment, basil sauce</i>	
Langouste en Voyage	160€
<i>Mediterranean lobster, fennel, tarragon, vanilla sauce</i>	
Envolée de Plumes	62€
<i>Poultry with provençal jus, preserved lemon sauce</i>	
Canopée	75€
<i>Beef fillet, fresh herb sauce, Pont-Neuf potatoes</i>	
Cheese selection	30€

MONSIEUR DIOR
BY
MAURO COLAGRECO

LES DESSERTS

Roseraie Chocolatée	35 €
<i>Tarte soufflée au chocolat, glace noisette</i>	
La Ruche Dior	28 €
<i>Panna cotta amande, pêche blanche</i>	
Fleur du Verger	25 €
<i>Biscuit imbibé, abricot, romarin</i>	
La Vie en Roses	32 €
<i>Biscuit pain de Gênes, yaourt, fruits rouges</i>	
Nuage d'été	26 €
<i>Ile flottante comme un calisson aux parfums de saison</i>	
Pétales Givrés	12 €
<i>Glace ou sorbet de saison</i>	

MONSIEUR DIOR
BY
MAURO COLAGRECO

DESSERTS

Roseraie Chocolatée	35€
<i>Chocolate soufflé tart, hazelnut ice cream</i>	
La Ruche Dior	28€
<i>Almond panna cotta, white peach</i>	
Fleur du Verger	25€
<i>Soaked biscuit, apricot, rosemary</i>	
La Vie En Roses	32€
<i>Genoa sponge, yoghurt, red berries</i>	
Nuage d'été	26€
<i>Floating island, like a calisson infused with the fragrances of the season</i>	
Pétales Givrés	12€
<i>Seasonal ice cream or sorbet</i>	