

LA CARTE

Restaurant Le Grand Bleu

LE CHEF

Restaurant Le Grand Bleu



Originaire de la région Lyonnaise, Rémi Muzy débute sa carrière en 2003 chez Monsieur Daniel Duverger.

Il décide ensuite de partir sur la Côte d'Azur où il exerce sa première expérience en tant que Chef.

Passionné de cuisine et de voyage depuis toujours il prend son envol pour la Floride pour y découvrir une nouvelle culture culinaire.

Après l'expérience Américaine il s'installe en Corse du Sud pendant six années sur la plage de Calarossa en tant que Chef exécutif.

*La philosophie de La Toubana & Spa ***** concorde avec ses valeurs : le respect du produit, de la nature, l'authenticité du goût et la créativité, en conservant les valeurs locales.*

LE MENU

Restaurant Le Grand Bleu

ENTRÉES

CEVICHE DE POISSON LOCAL EXOTIQUE 25

Tartare d'ananas, papaye, granny smith, oignons rouges, recouvert de rosaces de poisson frais, assaisonné de vinaigrette à la vanille en gousse, citron vert tranché à l'huile d'olive et grenade

TARTARE DE BOEUF* 27

Algues wakamé et son émulsion

*Origine France

TARTARE DE THON FRAIS SURPRISE 27

Tartare de thon frais au yuzu-ponzu, crispy plantins

FOIE GRAS CACAO* 29

Compotée d'oignon, gel maracudja

*Origine France

OEUF PARFAIT 23

Crémeux & ketchup de giraumon, noix de pécan torréfiées et sa tuile de brick

LÉGUMES GLACÉS DU JOUR 16

INSPIRATION DU JOUR 25

Carte des allergènes disponibles sur demande.

LE MENU

Restaurant Le Grand Bleu

VIANDES

PORC BELLY* CONFIT 12H 34

Laqué au yuzu-punzu, semoule de banane jaune et légumes glacés

*Origine France

COTE DE VEAU* ROSÉ EN BASSE TEMPÉRATURE 39

Pomme dauphine et purée de patate douce, jus au thym

*Origine France

MAGRET DE CANARD RÔTI 36

Mélasses de grenade au sirop de batterie, déclinaison d'igname

*Origine France

FILET DE BOEUF* 39

Pomme de terre rösti, sauce foie gras

*Origine France

FILET DE BOEUF* FAÇON ROSSINI 45

Foie gras*, pomme de terre rösti

*Origine France

Carte des allergènes disponibles sur demande.

LE MENU

Restaurant Le Grand Bleu

POISSONS

PÊCHE DU JOUR EN NAGE AU LAIT DE COCO ÉMULSIONNÉ 30

Fondue de fenouil anisé, mousseline de manioc à la citronnelle, gingembre et coriandre

LOUP CARAÏBE EN CROÛTE DE SEL POUR 2 PERSONNES 82

Riz et légumes glacés

FONDANT DE DORADE 32

En basse température, beurre blanc aux piments végétariens, crémeux de manioc

OUASSOUS FLAMBÉS AU RHUM VIEUX 37

Sauce aoïli verte, purée de racine du moment

LANGOUSTE DU VIVIER 13

Les 100g

RISOTTO DU JOUR 34

Recette établie par le Chef tous les jours

INSPIRATION DU JOUR 36

Carte des allergènes disponibles sur demande.

LE MENU

Restaurant Le Grand Bleu

NOTRE COIN CRÉOLE

FRICASSÉ DE CHATROU 28

COURT-BOUILLON DE POISSON 28

TRADITIONNEL COLOMBO DE POULET 28

BANANE FLAMBÉE & SA GLACE VANILLE 12

Carte des allergènes disponibles sur demande.

LE MENU

Restaurant Le Grand Bleu

DESSERTS

FEUILLETÉ À LA BANANE 14

Glace vanille, chips de banane et chantilly

MOELLEUX AU CHOCOLAT 15

Glace mélasse

BABA AU RHUM VIEUX DE GUADELOUPE 15

Glace vanille

BLANC MANGER COCO 14

PARFAIT GLACÉ CITRON & BASILIC 14

Crumble, meringue

CAFÉ GOURMAND DU GRAND BLEU 16

Carte des allergènes disponibles sur demande.

LES BOISSONS

Restaurant Le Grand Bleu

SOFTS 25cl

Jus de Fruit ananas, goyave, orange, maracuja, pomme	6
Coca-Cola	7
Coca-Cola Zéro	7
Orangina	6
Oasis Ice Tea	6
Schweppes Tonic	6
Perrier	5
Diabolo	7

COCKTAILS SANS ALCOOL 25cl

Cocktail de Fruits Frais	14
Virgin Pina Colada	14
Virgin Mojito	14
Cocktail Détox ananas, basilic, gingembre	15

EAUX

Capès Plate	1,5l	7
Capès Gazeuse	1,25l	7
Evian	75cl	9
San Pelegrino	75cl	9

BOISSONS CHAUDES

Café, Café Allongé	6
Café Noisette	7
Café Frappé	8
Thé ou Infusion	8
Café Viennois	8
Double Café	10

COCKTAILS

Ti punch	5cl	8
Ti Vieux	5cl	10
Planteur	12cl	12
Margarita Camino	7cl	12
Punch Coco ou Maracuja	7cl	15
Daïquiri Classique, Mangue	7cl	16
Passion ou Fruits Rouge	7cl	16
Caïpirinha		
Caïpirinha Grey Goose	5cl	16
Margarita Patron Silver	5cl	16
Piña Colada	7cl	16
Mojito Classique, Mangue, Passion ou Fruits Rouges	25cl	16
Gin Tonic	12cl	15
Bloody Mary	16cl	16
Amaretto Sour, Whisky Sour	8cl	15
Americano Martini Riserva	12cl	16
French Mule (Grey Goose & Ginger Beer)	12cl	
Mai-Tai	10cl	16
Martini Fiero Spritz	12cl	16
St Germain Spritz	12cl	16

BIÈRES 33cl

Carib	8
Corsaire	8
Heineken	8
Desperados Classique, Red	8
Panaché, Monaco	8

SUGGESTIONS VINS PRESTIGES

BOUTEILLE DE 75CL

Restaurant Le Grand Bleu

Vins de Prestiges Blancs:

Chassagne-Montrachet, Premier Cru	2015	198
-----------------------------------	------	-----

Vins de Prestiges Rouges:

Château Pédesclaux Pauillac, Grand Cru classé en 1855	2017	170
---	------	-----

Château Smith Haut-Lafitte, Cru Classé de Graves, AOP Pessac-Léognan	2014	215
---	------	-----

Carillon de L'angélus, AOP Saint-Emilion	2016	240
--	------	-----

Domaine Louis Jadot, Clos Vougeot Grand Cru	2011	305
---	------	-----

Vosne-Romanée, maison champy	2015	210
------------------------------	------	-----

Domaine Louis Latour, "Cuvée Héritiers Latour", AOP Chambertin Grand Cru	2008	360
---	------	-----

Pavillon Rouge du Chateau margaux	2008	570
-----------------------------------	------	-----

Le Petit Mouton de Mouton Rothschild	2009	700
--------------------------------------	------	-----

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNE ET VINS SERVIS AU VERRE

Restaurant Le Grand Bleu

CHAMPAGNE 15CL

Barons de Rothschild Brut		22
Laurent-Perrier Rosé		26

VINS BLANCS 15CL

Domaine Laroche Chardonnay	2022	14
Domaine Thomas, "Le Chant du Merle", AOP Sancerre blanc	2022	17
Domaine Laroche, AOP Chablis	2022	19

VINS ROSÉS 15CL

Domaine Gérard Bertrand, "Gris Blanc", IGP Pays d'Oc	2022	16
Château Puech Haut, "Cuvée Prestige", IGP Pays d'Oc	2021	16
Château de Berne, "Terre de Berne", AOP Côte de Provence,	2022	18
Domaine Minuty, "Rose & Or", AOP Côtes-de-Provence	2021	20

VINS ROUGES 15CL

Domaine Laroche, La Chevalière, Pinot Noir, IGP Pays d'Oc	2021	14
Château Haut-Gazeau, AOP Lussac Saint-Emilion	2018	15
Château la Vieille Fonges, Lalande de Pomerol	2020	18
Brunel de la Gardine Vacqueyras	2020	15
Château Olivier, Cru Classé, AOP Pessac-Léognan	2016	36

CHAMPAGNE
BOUTEILLE DE 75CL

Restaurant Le Grand Bleu

CHAMPAGNE BRUT

Champagne Collet 75cl	100
Champagne Laurent-Perrier 75cl	120
Champagne Bollinger, "Spéciale cuvée" 75cl	150
Champagne Barons de Rothschild Brut 75cl	160
Champagne Ruinart 75cl	170
Champagne Laurent Perrier, "Cuvée Grand Siècle" 75cl	320
Champagne Cristal Roederer 75cl	380

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

Champagne Ruinart Blanc de Blancs 75cl	220
--	-----

CHAMPAGNE ROSÉ

Champagne Laurent-Perrier Rosé 75cl	210
Champagne Ruinart Rosé 75cl	220

VINS BLANCS
BOUTEILLE DE 75CL

Restaurant Le Grand Bleu

LANGUEDOC

Domaine Laroche Chardonnay 2022 42

Puech Haut Argali 2020 45

BOURGOGNE

Domaine Prosper Maufoux Chardonnay 2020 50
AOP Bourgogne

Domaine Laroche, AOP Chablis 2022 57

Domaine Laroche "Les Beauroys" AOP Chablis Premier Cru 2021 94

VAL DE LOIRE

Domaine Thomas, "Le Chant du Merle", AOP Sancerre blanc 2022 46

Domaine Clément Menetou Salon 2021 52

VALLÉE DU RHÔNE

Domaine Jean-Luc Colombo, "La Redonne", AOP Côtes du Rhône 2016 57

Domaine Alain Jaume, "La Butte d'Or", AOP Condrieu 2020 92

SUD-OUEST

Domaine Le Menard Prestige, IGP Côte de Gascogne 2020 41

VINS ROUGES

BOUTEILLE DE 75CL

Restaurant Le Grand Bleu

LANGUEDOC

Domaine Laroche, La Chevalière, Pinot Noir, IGP Pays d'Oc	2021	37
Château Puech Haut, "Argali", IGP Pays d'Oc	2019	49
Château L'Hospitalet, La Réserve La Clape	2020	64
Corbières Domaine Villemajou	2020	53

BOURGOGNE

Domaine Vigne au Roy "Hautes-Côtes de nuits"	2020	50
Prosper Moufoux Mercurey	2019	89
Domaine Albert Bichot, AOP Volnay	2015	94

VALLÉE DU RHÔNE

Jaboulet Côtes du Rhône, Bio	2021	38
Brunel de la Gardine Vacqueyras, Bio	2020	58
Domaine Guigal, AOP Saint-Joseph	2019	70
Domaine Les Alexandrins, AOC Côte Rôtie	2020	98
Chateau de Beaucastel, AOC Châteauneuf-du-Pape	2018	100

VINS ROUGES

BOUTEILLE DE 75CL

Restaurant Le Grand Bleu

BORDEAUX

Château Haut-Gazeau, AOP Lussac Saint-Emilion	2018	46
Le Moulin Rose de Malescasse, AOP Haut-Medoc	2018	51
Le Comte de Malartic, AOP Pessac-Léognan	2016	80
Château la Vieille Forge, AOP Lalande de Pomerol	2020	50
Les Charmes de Grand Corbin, AOP Saint-Emilion Grand Cru	2014	64
Château Olivier, Grand Cru classé, AOP Pessac-Léognan	2016	98
Le Petit Caillou, AOP Saint-Julien	2016	110

VINS ROSÉS
BOUTEILLE DE 75CL

Restaurant Le Grand Bleu

LANGUEDOC

Domaine Gérard Bertrand, "Gris Blanc", IGP Pays d'Oc	2022	37
Château Puech Haut, "Argali", IGP Pays d'Oc	2021	43

PROVENCE

Domaine de La Brillane, Côteaux d'Aix en Provence, Bio	2022	41
Château de Berne, "Terre de Berne", AOP Côte-de-Provence	2022	45
Ultimate Provence "Up", Côtes-de-Provence	2021	53
Domaine Minuty, "Rose & Or", AOP Côtes-de-Provence	2021	59

Nos offres Exclusives

NOS JOURNÉES DÉTENTES

Du Lundi au Samedi

La Journée Douceur

Au tarif de 170€ par personne

Accès Hammam/Sauna, Modelage relaxant de 45min
ou Expérience express,
Accès piscine & Déjeuner au Restaurant

La Journée Love

Au tarif de 360€ pour le couple

Accès Hammam/Sauna, Modelage relaxant en duo de
60min,
Accès piscine & Déjeuner au Restaurant

Nous proposons également d'autres offres incluant du Spa et de la Restauration

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS

info@toubana.com - 05 90 88 25 57