



AUTOUR DU VÉGÉTAL

**À LA DÉCOUVERTE DE NOS MARAÎCHERS, INSPIRÉ PAR LA PROVENCE
ET MES SOUVENIRS DE VOYAGE.**

145 €

La merenda Niçoise

Une invitation à découvrir le territoire de notre Riviera

Lentilles Beluga au suprême de truffe noire

Beurre blanc, huile de persil, jaune d'oeuf confit

Artichaut violet de Provence à la juive

Galanga, citronnelle, moutarde d'artichaut, bao

La Tourta De Bléa

Blettes de Gattières, sabayon aux pignons de pin, grappa

Fleur de chocolat grand cru

Manufacture de Grasse, coeur Safran, sauce chocolat

**LE CHARIOT DE FROMAGES SUBLIME VOS MENUS, EN SUPPLÉMENT À 26 €
ACCORDS METS ET VINS SUR MESURE, IMAGINÉS PAR NOTRE SOMMELIER 100 €
NOS PLATS SIGNATURES SONT DISPONIBLES À LA CARTE SUR DEMANDE**

**POUR VOTRE CONFORT ET POUR L'HARMONIE DU SERVICE,
LES MENUS SONT POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE LA TABLE**

Carte élaborée par le chef des cuisines Nicolas Rondelli et le chef pâtissier Dorian Lutzelschwab

OUVERT DE 19H30 À 21H15. PRIX NETS EN EUROS. TOUTES TAXES ET SERVICES COMPRIS.
LA LISTE DES ALLERGÈNES ET LA PROVENANCE DES VIANDES SONT CONSULTABLES SUR DEMANDE.



ENTRE TERRE ET MER

UNE EXPRESSION DE NOTRE RÉGION, ENTRE IODE ET TERROIR

170 €

La merenda Niçoise

Une invitation à découvrir le territoire de notre Riviera

Thon rouge Méditerranée et tomate de nos Paysans

Comme une Niçoise, petits anchois marinés, vinaigrette estivale au poivron

Pêche locale de l'ami Tony

Figue, fenouil, soupe de roche

Poularde de Bresse aux amandes et verveine

Poitrine moelleuse, cuisse craquante, girolles "clou"

Baba aux écorces d'agrumes

Crème légère à la vanille, citron de Menton, notre Limoncello

**LE CHARIOT DE FROMAGES SUBLIME VOS MENUS, EN SUPPLÉMENT À 26 €
ACCORDS METS ET VINS SUR MESURE, IMAGINÉS PAR NOTRE SOMMELIER 100 €
NOS PLATS SIGNATURES SONT DISPONIBLES À LA CARTE SUR DEMANDE**

**POUR VOTRE CONFORT ET POUR L'HARMONIE DU SERVICE,
LES MENUS SONT POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE LA TABLE**

Carte élaborée par le chef des cuisines Nicolas Rondelli et le chef pâtissier Dorian Lutzelschwab

Provenance de nos viandes : France.

**OUVERT DE 19H30 À 21H15. PRIX NETS EN EUROS. TOUTES TAXES ET SERVICES COMPRIS.
LA LISTE DES ALLERGÈNES ET LA PROVENANCE DES VIANDES SONT CONSULTABLES SUR DEMANDE.**



LES PÊCHEURS

**UNE BALADE MARITIME, GUIDÉE PAR NOTRE PAYSAGE MARIN,
L'IOLE EN LIGNE D'HORIZON**

210 €

La merenda Niçoise

Une invitation à découvrir le territoire de notre Riviera

Gamberoni rouge “Mazzara Del Vallo”

Caviar Baeri d'Aquitaine, hibiscus, infusion de citronnier

Encornet de Méditerranée à la flamme

Idée d'un calamar farci, blettes, kumquat

Pêche Locale de l'ami Tony

Figue, fenouil, soupe de roche

Retour de nos pêcheurs locaux

A la Niçoise, courgette violon, raviole de tomate

Turbot de Méditerranée rôti sur l'arrête

Artichaut sauté, marjolaine, sauce Périgueux

AU CHOIX

Framboise du pays

Tartine fine, emulsion estragon, sorbet fromage blanc

Pêche du Pays rôtie

Voile de meringue croquante, granité verveine, jus de pêches fermentées

**LE CHARIOT DE FROMAGES SUBLIME VOS MENUS, EN SUPPLÉMENT À 26 €
ACCORDS METS ET VINS SUR MESURE, IMAGINÉS PAR NOTRE SOMMELIER 130 €
NOS PLATS SIGNATURES SONT DISPONIBLES À LA CARTE SUR DEMANDE**

**POUR VOTRE CONFORT ET POUR L'HARMONIE DU SERVICE,
LES MENUS SONT POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE LA TABLE**

Carte élaborée par le chef des cuisines Nicolas Rondelli et le chef pâtissier Dorian Lutzelschwab