

LES ENTRÉES CHAUDES ET FROIDES

La Langoustine, juste saisie aux graines de futaba, émulsion yuzu	115 €
Le Mystère de l'Œuf, en neige, chapelure de brioche cendrée, fin velouté truffé et quelques copeaux	70 €
Le Homard Bleu, servi froid, mayonnaise à l'huile de curry, condiment concombre / céleri branche / ciboulette	82 €
La Sériole, grillée, cébettes comme une pissaladière, crème d'anchois à la fleur de thym	62 € <i>½ portion 44 €</i>

« Un moment de plaisir... »

30 grs.	Le Caviar Oscietre et ses condiments	150 €
30 grs.	Le Caviar Baeri et ses condiments	250 €
30 grs.	Le Caviar Beluga et ses condiments	500 €

LES POISSONS

Le Turbot de Petit Bateau, cuit meunière, marjolaine, amandes et brisures briochées, jus de « Green Zebra » légèrement citronné	100 € <i>½ portion 65 €</i>
Le Loup de Méditerranée, cuit au plat, bouillon parfumé au pastis du père Gil, fenouil bulbe juste saisi à l'huile d'olive	85 €
Le Rouget de Roche, crispy, pomme de terre ratte safranée et olives Taggiasche, soupe de poisson réduite au citron confit	69 €

Carte réalisée par Yannick Franques, M.O.F. 2004
Nos préparations culinaires PEUVENT contenir des produits allergènes.
Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.

Prix nets T.V.A. incluse, service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.

LES VIANDES

La Volaille de « Daudet », poitrine fumée au bois d'olivier, bouillon basilic, crostini d'abats, girolles et sucrine sautées à l'huile d'olive	71 €
L'Agneau de l'Aveyron, côte grillée, selle confite farcie d'un bonbon au cumin, gnocchi à la farine de pois chiche, jus corsé légèrement aillé	68 €
Le Ris de Veau de nos Terroirs, braisé, spaghetti de concombre déglacé d'une sauce tzatziki, jus corsé d'ail rôti	82 € <i>½ portion</i> 57 €

LES FROMAGES

La Sélection des Affineurs de Nos Terroirs	25 €
---	------

LES DESSERTS

Le Chocolat Caraïbes 66 %, riz soufflé noisette, ganache tendre au chocolat 66 %, sorbet cacao, sauce au maté	28 €
La Fraise, en gelée, confite et au naturel, meringue légère, sorbet basilic	28 €
Le Soleil à Nice, espuma infusé au thé aux agrumes, glace vanille Tahiti, tuile de riz croustillante	28 €
Le Citron Vert, façon mojito, mousse de ziste, nashi givré accompagné d'un sorbet citronné	28 €
Le Soufflé « Réserve », au Grand Marnier, sorbet mandarine berlugane	28 € <i>½ portion</i> 16 €

Les desserts par Freddy Monier

Nos préparations culinaires PEUVENT contenir des produits allergènes.
Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.

Prix nets T.V.A. incluse, service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.