

*Révéler l'essence des produits par des accords audacieux,  
pour en exalter chaque nuance... Julien Roucheteau, M.O.F. 2019*

### VIVIFIANT

Chartreuse d'asperge blanche du Vaucluse façon « César »,  
cœur soyeux, entrelacé d'un jardin méditerranéen piqué d'ovales vertes 42 €

### FRAÎCHEUR

Gavottes d'effiloché de tourteau croustillantes,  
houmous à l'estragon, sa pince toute en légèreté d'une émulsion au gingembre 52 €

### VOLUPTEUX

Raviolis Niçois à l'aneth,  
émeraude du potager en vinaigrette au jus de cosses acidulé de vinaigre de riz,  
arroser d'un velours de caviar 68 €

### ÉPICÉ

Belle langoustine rôtie au beurre noisette,  
fondant de concombre à l'huile de cardamome, pimentés de framboise,  
quintessence crémeuse de têtes rissolées 115 €

---

### IODÉ

Aiguillette de Saint-Pierre épris de laitue de mer,  
arroser d'une décoction de poireau,  
vivifiée d'un vinaigre de romarin du Mont Chauve 78 €

### FRESCOUR

Queue de homard étuvée d'un bouillon aux senteurs de citronnelle,  
crèmeux de basilic acidulé à l'homardine 108 €

### SOYEUX

Poitrine de canard de la Maison Burgaud marinée aux épices,  
pesto d'arroche maritime de nos côtes berluganes 72 €

### DÉLICAT

Boucaner de dos d'agneau de lait de nos montagnes Françaises,  
opulence d'asperge verte confite à l'ail des ours, jus au poivre de Madagascar 82 €

### GOURMAND

Râble de lapin garni de gamberoni de San Remo,  
rôti délicatement au beurre noisette, soyeux de carotte à l'huile de carapace 88 €

---

### LACTÉ

Gourmandises de notre fromager et affineur du Vieux Nice 22 €

---

### VIVACITÉ

Chapi Chapomme de Granny Smith,  
éprit de son jus d'essence de Cornu, piqué d'un sorbet épicé 25 €

### ONCTUEUX

Soufflé de « La Réserve » à la mandarine berlugane, sublimé au Grand Marnier 25 €

### VOLUPTEUX

Soyeux de São Tomé infusé de peau de céleri rave rôti,  
égayé de Maracuja délicatement perlé de livèche 25 €

### TORRÉFIÉ

Ondulation croustillante,  
marmelade de citron Meyer varois, givre lacté au thé grillé 25 €

## Menu Découverte 155 €

### VOLUPTEUX

Raviolis Niçois à l'aneth,  
émeraude du potager en vinaigrette au jus de cosses acidulé de vinaigre de riz,  
arrosés d'un velours de caviar

### IODÉ

Aiguillette de Saint-Pierre ébris de laitue de mer,  
arroisée d'une décoction de poireau,  
vivifiée d'un vinaigre de romarin du Mont Chauve

### GORMAND

Râble de lapin garni de gamberoni de San Remo,  
rôti délicatement au beurre noisette, soyeux de carotte à l'huile de carapace

### TORRÉFIÉ

Ondulation croustillante,  
marmelade de citron Meyer varois, givre lacté au thé grillé

## Menu Gourmet 195 €

### FRAÎCHEUR

Gavottes d'effiloché de tourteau croustillantes,  
houmous à l'estragon, sa pince toute en légèreté d'une émulsion au gingembre

### VOLUPTEUX

Raviolis Niçois à l'aneth,  
émeraude du potager en vinaigrette au jus de cosses acidulé de vinaigre de riz,  
arrosés d'un velours de caviar

### FRESCOUR

Queue de homard étuvée d'un bouillon aux senteurs de citronnelle,  
crémeux de basilic acidulé à l'homardine

### DÉLICAT

Boucaner de dos d'agneau de lait de nos montagnes Françaises,  
opulence d'asperge verte confite à l'ail des ours, jus au poivre de Madagascar

### VIVACITÉ

Chapi Chapomme de Granny Smith,  
éprit de son jus d'essence de Cornu, piqué d'un sorbet épice

## Menu Carte Blanche 245 €

Toutes nos viandes bovines et volailles travaillées sont d'origine française.

Tous nos mets sont à base de produits frais et faits maison.

Notre personnel se tient à votre disposition pour guider votre choix en cas de restrictions alimentaires, allergènes ou autres.

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