

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

DOUCEUR

Barigoule d'artichaut en cœur farci, 46 €
délicatement nappée d'un nuage de navet blanc, bouillon aux accents de Provence

FRAÎCHEUR

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

VOLUPTUEUX

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

ÉPICÉ

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

IODÉ

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

FRESCOUR

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

DÉLICAT

Élégance de filet de bœuf du Maine-et-Loire rôti délicatement, 82 €
Zitis d'artichaut Camus aux éclats bleus marins, effluves acidulés de fraises des bois

OPULENCE

Croustillante pomme de ris de veau aux embruns d'Obione des marais du Croisic, 86 €
vermillon de poivron aux cerises confites

GOURMAND

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

LACTÉ

Gourmandises de notre fromager et affineur du Vieux Nice 25 €

VIVACITÉ

Bouquet de rhubarbe pochée au naturel, 28 €
subtil sorbet aux effluves de sauge blanche

ONCTUEUX

Soufflé de « La Réserve » à la mandarine berlugane, sublimé au Grand Marnier 28 €

VOLUPTUEUX

Soyeux de São Tomé infusé de peau de céleri rave rôti, 28 €
égayé de Maracuja délicatement perlé de livèche

PULPEUSE

Fraîsettes varoises confites dans leur jus, 28 €
effluves de courgette longue Niçoise au lait d'amande,
givré de baies roses, vinaigrette ocre perlée

Menu Découverte 195 €

DOUCEUR

Barigoule d'artichaut en cœur farci,
délicatement nappée d'un nuage de navet blanc,
bouillon aux accents de Provence

FRESCOUR

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

GOURMAND

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

VIVACITÉ

Bouquet de rhubarbe pochée au naturel,
subtil sorbet aux effluves de sauge blanche

Menu Gourmet 225 €

FRAÎCHEUR

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

VOLUPTUEUX

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 épris de laitue de mer,
arrosée d'une décoction de poireau,
vivifiée d'un vinaigre de romarin du Mont Chauve

DÉLICAT

Élégance de filet de bœuf du Maine-et-Loire rôti délicatement,
Zitis d'artichaut Camus aux éclats bleus marins, effluves acidulés de fraises des bois

PULPEUSE

Fraïsettes varoises confites dans leur jus,
effluves de courgette longue Niçoise au lait d'amande,
givré de baies roses, vinaigrette ocre perlée

Menu Carte Blanche 295 €

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.