



*Le Restaurant
— des Rois —*

JEUDI 26 SEPTEMBRE 2024

MENU À 4 MAINS

6 Services | 195 € (par personne, hors boissons)

6 Servings | 195 € (per person, beverage excluded)

« Céleriolis » de chèvre frais de l'arrière-pays Niçois,
arrosés d'une eau de tomate aux senteurs de basilic, écorces de citron
*Fresh goat cheese "Celeriolis",
tomato water infused basil and lemon peels*



Huîtres spéciales n° 2 de Sanary-sur-Mer,
condiments craquants iodés
*Special nbr. 2 Sanary-sur-Mer oysters,
crunchy seasonings*



Terre & mer d'aile de raie aux épices douces
Skate wing with sweet spices



Filet de veau rôti,
jus infusé de baies roses, carotte nouvelle à la marmelade de pamplemousse
*Roasted veal fillet,
pink peppercorns infused jus, baby carrot and grapefruit marmalade*



Figue de Solliès de notre productrice Joëlle Étienne,
de la feuille au cœur de fruit
*Solliès fig from our grower Joëlle Étienne,
from leaves to the heart*



Gâteau mollet de l'Abbé Chamel,
en hommage à Michel Guérard
Tribute cake to Michel Guérard

Menu unique proposé au dîner uniquement.

Julien Roucheteau, M.O.F. 2019
La Réserve de Beaulieu



Michel Portos
La Commanderie de Peyrassol

