



À LA CARTE

GOURMAND

Jaune d'œuf bio de Roquefort-les-Pins coulant, 135 €
embellit d'une belle quenelle de caviar,
pomme de terre confite et croustillante, compotée d'échalote acidulée

FRESCOUR

« Céleriolis » de chèvre frais de l'arrière-pays Niçois, 45 €
arrosés d'une eau de tomate aux senteurs mentonnaises

SOYEUX

Artichaut violet en barigoule farci, 48 €
fleur de voiles de denti au jus de raisin noir perlé

ÉLEGANCE

Belles langoustines sautées au ragoût d'aiguillettes d'haricots verts, 145 €
lard de Colonnata, arrosées d'une hollandaise à l'huile de verveine

UMAMI

Dos de rouget saisi à la flamme, 85 €
confit de rhubarbe aux olives de la Trinité, consommé d'arêtes infusé aux noyaux

DÉLICAT

Espadon sauvage de nos côtes grillé, 105 €
coussins acidulés de courgette zéphyr, arrosés d'un bouillon d'algues bretonnes

FUSION

Darne de turbot grillée au barbecue, 95 €
éclade de moules de bouchot, extraction de betterave aux effluves de sauge

MORDANT

Filet de veau rôti, fumé au bois de rose de nos collines, 95 €
piqué d'une carotte farcie à la marmelade de pamplemousse corse

CHASSE

Canard Colvert rôti au poivre de Tasmanie, 82 €
pêle-mêle d'endives, condimentés de coing au safran de la Vésubie

LACTÉE

Gourmandises de notre fromager et affineur du Vieux Nice 32 €

ONCTUEUX

Soufflé au Grand Marnier aux agrumes confits, sorbet mandarine 30 €

HERBACÉ

Tarte au chocolat cuvée « São Tomé », 30 €
glacée d'un palet de combawa, enlacé d'un crémeux infusé de tagette

VIVACITÉ

Soyeux de noix de coco, 30 €
vivifié de pamplemousse rose, rafraîchi d'un sorbet de shiso vert

Toutes nos viandes travaillées sont d'origine française.

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.



*Le Restaurant
— des Rois —*

MENU SIGNATURE

4 Services | 215 € (par personne, hors boissons)
Accord mets & vins 115 € (par personne)

FRAÎCHEUR

Effiloché de crabe bleu de Méditerranée,
rafraîchi d'une royale de fenouil de Pays, condimenté de caviar osciètre

FRESCOUR

« Céleriolis » de chèvre frais de l'arrière-pays Niçois,
arrosés d'une eau de tomate aux senteurs mentonaises

UMAMI

Dos de rouget saisi à la flamme,
confit de rhubarbe aux olives de la Trinité, consommé d'arêtes infusé aux noyaux

GOURMAND

Figue de Solliès de notre productrice Joëlle Étienne,
de la feuille au cœur de fruit, piquée de mûres



MENU SIGNATURE

6 Services | 260 € (par personne, hors boissons)
Accord mets & vins 165 € (par personne)

FRESCOUR

« Céleriolis » de chèvre frais de l'arrière-pays Niçois,
arrosés d'une eau de tomate aux senteurs mentonaises

ÉLEGANCE

Belle langoustine sautée au ragoût d'aiguillettes d'haricots verts,
lard de Colonnata, arrosée d'une hollandaise à l'huile de verveine

UMAMI

Dos de rouget saisi à la flamme,
confit de rhubarbe aux olives de la Trinité, consommé d'arêtes infusé aux noyaux

VIVIFIANT

Pomme de ris de veau glacée de son jus,
mousseline de girolles de nos régions à l'estragon, réhaussées de prunes à l'Umeshu

GOURMAND

Figue de Solliès de notre productrice Joëlle Étienne,
de la feuille au cœur de fruit, piquée de mûres

ONCTUEUX

Soufflé au Grand Marnier aux agrumes confits,
sorbet mandarine

Toutes nos viandes travaillées sont d'origine française.

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.