



*Le Restaurant
— des Rois —*

joyeuses
PAQUES



Menu unique proposé le
dimanche 20 avril 2025 au déjeuner
145 € par personne, hors boissons

Mise-en-bouche
Appetizer

Aigrette de belles pointes d'asperges vertes,
arrosée d'une émulsion de soupe de poissons de roche
*Green asparagus and Swiss chards,
rock fish soup emulsion foam*

Noix de Saint-Jacques sautées,
arlequin de jeunes poireaux brûlés,
algues nori, piqués d'agrumes
*Sautéed scallops,
blue-torched baby leeks, Nori seaweed, citrus*

Selle d'agneau de lait rôtie au thym sauvage,
farci de champignons,
baby grenailles confites au jus de viande
*Roasted milk-fed lamb saddle stuffed with mushrooms,
wild thyme, confit grenailles potatoes*

Crèmeux chocolat « Grand Cru » Guanaja,
effluves de combava varois, herbes folles
*Guanaja "Grand Cru" chocolate,
Varoise kaffir lime hints, herbs*

Mignardises
Petits Fours



Joyeuses Pâques

 *Le Restaurant
— des Rois —*

Menu unique proposé le
lundi 21 avril 2025 au déjeuner
95 € par personne, hors boissons

Mise-en-bouche

Appetizer

**Aigrette de belles pointes d'asperges vertes,
arrosée d'une émulsion de soupe de poissons de roche**

*Green asparagus and Swiss chards,
rock fish soup emulsion foam*



**Noisettes d'agneau de Sisteron
rôties au beurre de sarriette,
Cannelloni de courgette fleur**

*Sisteron lamb noisettes roasted in savory butter,
zucchini flower Cannelloni*

**Tartelette au citron de Menton,
sorbet marjolaine, nuage lactique**

*Menton lemon tartlet,
marjoram sorbet, lactic cloud*



Mignardises

Petits Fours

