



*Le Restaurant
— des Rois —*

MENU SIGNATURE

4 Services | 125 € (par personne, hors boissons)

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



VIVACITÉ

Noix de Saint-Jacques poêlées,
lustrées d'une réduction d'agrumes, arlequin de poireau, enlacé de nori,
nage de barbe aux effluves de citrus



GOURMAND

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

5 Services | 145 € (par personne, hors boissons)

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



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 épicé

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.