

Les Saveurs Estivales

Menu Découverte à 40,50 euros (Entrée, Plat, Dessert au choix)

Menu Plaisir à 45,50 Euros (Entrée, Plat, Fromage Affiné, Dessert au choix)

Les Entrées 14€00

Compression de Foie Gras mi-cuit au Banyuls, Cubes de Sangria

Tarte fine de Tomates, Rouget juste snacké & Salade de Fenouil au Pesto

Caponata de Légumes Niçois, Pignons de Pin & Œuf de Poule aux Olives Noires

Demi Homard en fraîcheur de Melon & de Mangue, vinaigrette de Framboise

& Feuilles de Shiso (+ 12 €)

Les Viandes et les Poissons 24€50

Filet de Dorade Royale, Epinards confits & émulsion de Crevettes grises

Tartare de Bœuf à la Truffe d'Été, pommes Grenailles dorées au Beurre Salé

Dos de Cabillaud en croûte de Pain, écrasé de Pommes « Blue Belle » à l'Huile Vierge

Médillons de Carré de Veau, Risotto croustillant au Basilic, jus au Piment d'Espelette

Pigeon Royal en Deux façons, les Suprêmes sur le coffre & les Cuisses en Tempura

d'Herbes fraîches, jeunes Légumes au Jus de Carcasse (+ 14 €)

Le Fromage et les Desserts 11€00

Plateau de Fromages affinés, Salade de Mesclun

Nougat glacé, Nage d'Abricots au Vieux Rhum

Ganache crémeuse Chocolat Blanc aux fruits Rouges

« Chococo » comme un « Bounty »

Nos prix sont nets en euros, taxes et service compris