

Carte et déjeuner léger

Menu Du Marché

Semaine du 1er au 06 Mai 2018

Menu Du Marché

Risotto Salsa Verde, Cœur au Chèvre Frais

Risotto Salsa Verde, Fresh Goat Cheese Heart.

Cabillaud cuit sur peau, Mousseline de fèves, Sauce Vierge

Cod-Fish Cooked on Skin, Beans Mousseline, Olive Oil Sauce

Plateau de fromages affinés par Thomas Métin

Maître Fromager à Vence (Supplément 16€)

Comme un Cheesecake, sablé aux saveurs de Provence,

Fruits rouges et Sorbet Citron de Menton Bio.

Like a Cheesecake, shortbread with flavors of Provence,

Red fruits and Lemon sorbet from Menton Bio.

Entré, Plat et Dessert 42€

Entrée, 12€ Plat 24€ Dessert 11€

Starter, Main Course & Dessert €42

Starter 12€, Main Course 24€ Dessert 11€