



Notre Menu Dégustation 95€

Amuse-Bouche



Foie-Gras du Périgord



Ravioles de Homard Bleu et Asperges



Suprême de Volaille Fermière



Les Fromages (*Supplément 16€*)

Affinés par Thomas Métin "Maître fromager" à Vence.



Prédessert



La Reine de Saba



Mignardises

Ce menu sera servi à l'ensemble des convives



Nos Entrées

Foie Gras du Périgord

27€

Mi-cuit en chapelure de pistache, duo d'abricots et sa brioche.

Semi-cooked, cover with pistachio crumb, apricot duo and its brioche



Carpaccio de Langoustine et Lard de Colonnata

29€

Crémeux Dubarry et copeaux de Granny Smith.

Dubarry cream and Granny Smith chips



Ravioles de Homard Bleu et Asperges

28€

Pochées dans son jus, écume de petit pois à la menthe.

Poached in its juice, mint and green peas foam



La Mer

Turbot au Sel Fumé

41€

Aubergines confites, perles de courgettes, piperade et fumet safrané.

Confit aubergine, zucchini pearls, piperade and saffron aroma



Pêche de nos Côtes Rôtie aux Herbes.

85€

Arrivage du jour cuisiné selon l'inspiration du Chef (Servi pour deux).

Today fish, prepare according the Chef inspirations (Served for two)



Gambas

34€

Risotto Carnardi au bouillon de crustacés, parmesan et roquette.

Carnardi risotto flavored with a shellfish bouillon, parmesan and rocket



La Terre

Filet de Bœuf Charolais

45€

Arrosé au beurre de céleri, dans l'esprit d'une daube Niçoise et jus corsé à la Bargemone

Cover with celeriac butter, in a « Niçoise Daube » spirit, refreshing juice with Bargemone



Suprême de Volaille Fermière

39€

Cuit en basse température, en robe de noisette et déclinaison de patate douce et

Jus à l'estragon.

Low temperature cooked, with nuts « dress » and sweet potatoes declination and Tarragon juice.



Le Fromage 16€

Sélection de Fromages affinés par Thomas Métin « Maître Fromager »

Selection of rippened cheeses, by Thomas Métin « Maître Fromager »

Les Desserts

La Reine de Saba

18€

Gâteau moelleux chocolat amande et fleur de sel, condiment citronnelle, crumble cacao et passion.

Smooth chocolate cake, almond and salt flower, lemongrass seasoning, and cacao passion crumble



La Cerise

17€

Tartelette amande cerise, crème vanille Kirsch et duo de cerises flambées



et pochées.

Almond & Cherry tart, vanilla cream, Kirsch and cherry duo, flamed and poached

Le sablé Rhubarbe-Framboise

17€

Sablé Breton, rhubarbe pochée dans un jus de fraise, mousse verveine et sorbet framboise.

Britanny shortbread, poached rhubarb in a strawberry juice, verberna foam



and raspberry sorbet

Pour un bon équilibre du service, la prise de commande des desserts se fera en début de repas.



*Cette Carte vous est proposée par Monsieur
Romain Massart, Chef de Cuisine.*

*Les desserts ont été élaborés par Madame
Paviot Mélina, Pâtissière.*

*Vous avez le plaisir d'être servit par
Madame Bah Amynatou, Maître d'hôtel,
assistée de Mademoiselle Raynaud Clémentine et
Monsieur Tobelaim Paul*

*Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais
All our dishes are homemade with fresh products*

*Toutes nos viandes proviennent de France
All our meats come from France*

*Prix net, taxes et service compris
Prices are net, service and taxes included*

