

Le Menu Gourmand du Chef

Les Gnocchis



La Seiche

Ou

Le Cochon



Les Fromages *(supplément 18€)*

Affinés par Thomas Métin " Maître fromager" à Vence.



Prédessert



Le « Mocaccino »



Mignardises

Menu Hors Boissons : 76€

Notre Menu Dégustation

*Laissez-vous guider par la sélection de notre Chef, Fabien Masana,
en six revues*

*Let our Chef,
Fabien Masana, guide you with his selection, six courses menu.*

Amuse-Bouche



L'Entrée



La Mer



La Terre



Les Fromages

Affinés par Thomas Métin " Maître fromager " à Vence.



Prédessert



Le Dessert



Mignardises

Menu Hors Boissons : 115€

Ce menu sera servi à l'ensemble des convives, uniquement pour le dîner

Les Entrées

Les Gnocchis

24€

Gnocchis de polenta, ricotta parfumée au lard de Colonnata et morilles sautées aux noisettes.

The Gnocchis

Polenta Gnocchis, smoked ricotta and Colonnata lard, fried morel with hazelnut
(G, CE, L & FàC)



Le Boeuf

26€

Effiloché de Brasato al Barolo en cromesqui, barigoule d'artichauts comme une mousseline et jus réduit aux olives Taggiasche.

The Beef

Frayed Brasato al Barolo in a cromesqui, artichoke barigoule like a muslin and Taggiasche olives reduced juice

(G, CE, A & C)



La Saint-Jacques

29€

Carpaccio de Saint-Jacques, agrumes de Menton en vinaigrette, focaccia au parmesan et roquette.

The Scallops

Scallops carpaccio, Menton citrus vinaigrette, parmesan focaccia and rocket salad
(G, L, FàC, SuL, Mlq)



Le Pois-Chiche

23€

Galette de socca à l'anis vert, tomates cerises au pesto et chantilly de Burrata fumée

The Chickpeas

Green anise socca galette, pesto cherry tomatoes and smoked burrata Chantilly

(L) 

Le Risotto

38€

Saisi à la plancha, fregola sarda comme un risotto aux pequillos, chorizo piquant et artichauts violets au safran.

The Octopus

Plancha' grilled, fregola sarda as a risotto with pequillos, spicy chorizo, saffron purple artichokes

(L & S)

La Mer

La Lotte

39€

Lotte rôtie sur l'os, beurre blanc au cuccunci, lentilles en risotto au citron confit et tuile au Pecorino

The Monkfish

On the bones roasted monkfish, cuncunci white butter, lentil risotto with candied lemon and pecorino, Pecorino tuils

(G, L & P)



La Seiche

42€

Seiche farcie à la Caponatta, laitue de mer et riz noir soufflé, émulsion de Puttanesca.

The Cuttlefish

Caponatta stuffed cuttlefish, sea lettuce and puffed black rice, puttanesca foam

(L, A & Mlq) 

La Terre

Les Petits Farcis

36€

Petits farcis au veau: aubergine aux olives, courgette en sphère panée, tomate au basilic et ravioles de pomme de terre.

The « Petits Farcis »

Vegetables stuffed with veal: eggplant with olives, breaded zucchini sphere, basil tomatoes and potatoes raviolis



(G, CE & M)


Le Cochon

39€

Longe de porc comme une Porchetta fumée au pin, fenouil glacé au vieux balsamique et jus au miel local.

The Pig

Pork loin as a Porchetta pine smoked, old balsamic iced fennel and local honey juice.

(L, Sul & C) 



Les Fromages 18€

Sélection de Fromages affinés par Thomas Métin « Maître Fromager »

Confit de figue anisé, fruits secs et jeune pousse au miel.

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

Aniseed Fig confit, dried fruits and honey young sprout

(L, A, FaC & Sul)

Les Desserts

21€

Le Citron

Pain de Gênes aux amandes, croustillant aux noisettes, crémeux citron et meringue au basilic

The Lemon

Almond Genova bread, hazelnut crunchy, creamy lemon and basil meringue
(G, L, CE & FàC)



La Fraîse et la Rhubarbe

Sablé croustillant à la compotée de rhubarbe et ganache montée à la fraise, rhubarbe confite et sorbet verveine.

The Strawberry and the Rhubarb

Crispy shortbread with rhubarb compote and strawberry ganache candied rhubarb and verbena sorbet

(L & FàC) 



Le « Mocaccino »

Entremet au café: biscuit cacao, cœur café et mousse vanille, tuile aux grains de café et nuage de lait

Coffee entremets, cocoa biscuit, coffee heart and vanilla foam, coffee bean tile and milk foam

(G, CE, L, A & S)

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
Fabien Masana, Chef de Cuisine,
secondé en cuisine par Monsieur Xxx N.N.N.*

*Les desserts ont été élaborés par Monsieur
Franck Chiroleu, Chef Pâtissier.*

*Vous avez le plaisir d'être servi par
Monsieur Jorfida Vincent, Maître d'hôtel,
Assisté par Madame Stéphanie Masana et
Monsieur N.N.N.N.N.*

Prix net, taxes et service compris

Prices are net, service and taxes included

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

Liste des Allergènes :

/

List of Allergenes :

G Gluten

Œ Œuf / Eggs

L Lactose

A Arachides / Peanuts

FàC Fruits à Coque / Nuts

S Sésame

Sul Sulfites

M Moutarde / Mustard

Mlq Mollusque / Mollusc

P Poisson / Fish



Sans Gluten

Gluten Free

C Céleri / Celery

Cr Crustacés /Shellfish

Sj Soja / Soya