

# Le Menu Gourmand du Chef

*La Tomate Burrata*



*Le Maigre de Méditerranée*

*Ou*

*La Volaille Fermière*



*Les Fromages (supplément 18€)*

*Affinés par Thomas Métin "Maître fromager" à Vence.*



*Prédessert*



*Tartelette Quetsches Vanille*



*Mignardises*

*Menu Hors Boissons : 76€*

## Notre Menu Dégustation

*Laissez-vous guider par la sélection de notre Chef, Romain Massart, en six revues*

*Let our Chef,  
Romain Massart, 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*

## Nos Entrées

### *La Tomate Burrata*

23€

*Tomate farcie d'une émulsion de Burrata fumée, gaspacho vert glacé et focaccia aux oignons gratinée au «Parmigiano Vacche Rosse».*

### *The Burrata Tomato*

*Stuffed tomato with a smoked Burrata cloud, green frozen gazpacho and focaccia with grilled onion and «Parmigiano Vacche Rosse».*

(G, L & A)



### *Le Foie Gras de Canard*

26€

*Escalope grillée, courge butternut confite, consommé de volaille parfumé à la cannelle*

### *The Duck Foie Gras*

*Grilled escalope, candied butternut squash, poultry “consommé” cinnamon flavor*



### *La Langoustine*

29€

*En ceviche et en kadaif au combava, sponge cake à la coriandre et vierge de mangue.*

### *The Langoustine*

*Ceviche and kadaif way, combava taste, coriander sponge cake and mango virgin sauce*

(G, A, Cr &L)

## La Mer

### Le Poulpe

36€

*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 and safran purple artichoke*  
(G, Mlq & L)



### Le Maigre de Méditerranée

39€

*Cuit sur peau, mousseline de pommes de terre à la citronnelle, brocoletti et marinière de couteaux à l'aneth.*

### The Mediterranean Meagre

*Cooked on the skin, potatoes muslin lemon grass flavor, brocoletti razor clams "Marinière" dill taste*

(L, A, Mlq)



## La Terre


### *La Volaille Fermière*

39€

*Suprême farci à la truffe, panais en croûte de sel, crémeux de raifort et carottes croustillantes.*

### *The Farm Poultry*

*Truffled stuffed supreme, salt crust parnship, creamy horseradish and crispy carrots*

(L & A) 



### *Le Bœuf de Montagne*

42€

*Filet rôti en chapelure de pistache de Bronte, arancini et déclinaison autour du cèpe, jus de viande échalote estragon.*

### *The Mountain Beef*

*Roasted with a Bronte pistachio skin, aranicini and ceps declination, shallot and tarragon meat juice*

(A, CE, FàC & L)



### 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, FàC & Sul)

## Les Desserts

18€

### *Tartelette Quetsches Vanille*

*Biscuit noisette, quetsches en deux façons, déglacées et flambées, crème légère à la vanille et sorbet framboise*

### *Quetsches Vanilla Tart*

*Hazelnut biscuit, two way. Quetsches, deglazed and flamed, light vanilla cream and raspberry sorbet*  
(G, L, Œ & FàC)



### *Ananas, Coco, Verveine*

*Ananas flambés, « Namelaka » coco, streusel coco-amande, mousse ananas verveine et sorbet ananas.*

### *Pineapple, Coco, Verbena*

*Flamed pineapple, « Namelaka » coco, coco-almond streusel, verbena pineapple foam and pineapple sorbet*  
(G, FàC, L & Œ)



### *Le « Chococcino »*

*Biscuit moelleux amande chocolat, croustillant cacao, confit de cassis, espuma dulcey café.*

*Soft biscuit almond chocolate, crispy cacao, candied blackcurrant, dulcey café foam*

(FàC, O & L)



*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,  
secondé en cuisine par Monsieur Pilon Florian.*

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

*Vous avez le plaisir d'être servi par  
Monsieur Jorfida Vincent, Maître d'hôtel,  
assisté par Monsieur Grimaud Clément et  
Monsieur Menager Alan*



*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*