

Le Menu Gourmand du Chef

Asperges



Maigre de Méditerranée

ou

Le Veau en Cuisson Lente



Les Fromages (supplément 18€)

Affinés par Thomas Métin "Maître fromager" à Vence.



Prédessert



Cheesecake Mangue- Carotte



Mignardises

Menu Hors Boissons : 72€

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

Foie Gras de Canard du Périgord 26€

Confit de fenouil à l'orange et pain de Gênes aux noisettes du Piémont.

Périgord Duck Foie Gras

*Candied fennel orange flavor and Piedmont hazelnuts Genova bread
(G, Oe & FàC)*



Sashimi de Loup de Ligne 28€

Saisi minute d'un bouillon de racines exotiques, huile de coriandre et jeunes poireaux.

Angling Seabass Sashimi

*Minute cooked in exotic roots bouillon, coriander oil and young leeks
(A & S)*



Asperges 24€

Arancini aux morilles, Pecorino à la truffe et vinaigrette parfumée aux noix.

Asparagus

*Morels arancini, truffle Pecorino and nuts flavor nuts.
(G, L, A, FàC & M)*

La Mer

Maigre de Méditerranée

36€

Cuit au beurre safrané, petits légumes croquants, fèves, moules croustillantes et jus de mer à la rouille.

Mediterranean Meagre Fish

*Saffron butter, fava beans, crispy mussels and sea juice 'rouille' flavor.
(M & MII)*



Retour de Pêche Local

34€

Tartelette provençale, confit d'oignons, anchois fumés et sirop de tomate anisé.

Daily Local Fishing

*Provençal tart, onion confit, smoked anchovies and tomato syrup anise taste
(G & Oe)*

La . Terre

Le Veau en Cuisson Lente

36€

Carottes jaunes aux fines herbes, artichaut poivrade, lard de Colonnata grillé et jus réduit à la sauge.

Slowly Cooked Veal

Sweet herbs yellow carrot, 'poivrade' artichoke, grilled Colonnata lard and reduced sage juice



Agneau en 2 Façons

39€

Selle en croûte de sarriette, confit d'épaule condiments Riviera, compression de pomme de terre à l'ail rose, jus de cuisson.

Lamb in 2 Ways

Sarriette crust saddle, candied shoulder and Riviera condiments, pink garlic tasty potatoes compression, and cooking juice.
(G, Oe & L)



Le . Fromage 18€

Sélection de Fromages affinés par Thomas Métin « Maître Fromager »

Confiture d'olive sucrée, fruits secs et jeune pousse au miel.

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

Sweet olive jam, dried fruits and honey young sprout
(L, A, FaC & Sul)

Les Desserts

19€

Pomme Erable

Pink Lady Sautée, compote de pomme au four, biscuit spéculos, mousse de caramel d'érable, Streusel et glace noisette.

Apple Maple

"Pink Lady" apple baked apple sauce, speculos cake, maple caramel mousse, streusel and hazelnuts ice cream.

(G, Oe, L & FàC)



Cheesecake Mangue- Carotte

Sablé léger au romarin, crème cheese légère à la vanille, mangue, carotte et sorbet mangue.

Mango- Carrot Cheesecake

Light sablé rosemary, vanilla light cream cheese, mango, carrot and mango sorbet

(G)



Chocolat Amande Huile d' Olive

Moelleux et croustillant amande, ganache montée, chocolat huile d'olive, mousse de lait d'amande et sorbet chocolat.

Chocolate Amond Olive Oil

Fluffy and crunchy almond, mounted ganache, chocolate olive oil, almond milk mousse and chocolate sorbet

(FàC)

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 servit par
Monsieur Jorfida Vincent, Maître d'hôtel,
assisté par Monsieur Grimaud Clément et
Monsieur Menager Aïan*



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

Œuf 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