

Prélude



Perlon et Racines d'Été

Filets marinés aux herbes, betteraves et radis colorés, bouillon de poissons de roche froid, combava et sancho vert

Perlon and Summer Roots

Marinated perlon filets, beetroots and radish, cold reef fishes bouillon, combava and green sancho



Flours de Courgette,

Flours farcies mousseline de truffe d'été, déclinaisons de courgettes

Zucchini Flower,

Stuffed flowers, summer truffle mousseline, zucchini declination

La Scène

Volaille Fermière,

Artichaut recomposé, barigoule, rafraîchit à la verveine

Farm Poultry,

Stuffed artichoke, as a barigoule, refreshed with verbena

Filet de Vive,



Beurre de gingembre, haricot et pois gourmand, jus relevé

Lively Fish Filet,

Ginger butter, green beans and greedy peas, spicy juice



RELAIS &
CHATEAUX

Assiette de Fromages affinés par Thomas Métin.

Maître Fromager à Vence (Supplément 18€)

Epilogue

Rhubarbe, Fraise et Burrata,

Fraise en 3 façons, rhubarbe acidulée, burrata estragon et craquants colorés

Rhubarb, Strawberry and Burrata,

Strawberry in three ways, sour burrata, tarragon burrata and



Abricot Poivré, Tarte sablé romarin, fruit frais et poché au poivre de Sichuan

Pepper Apricot,

rosemary shortbread, Sichuan pepper poached apricots

Menu Déjeuner,

45€

en 3 services

3 courses, on the choice

Menu Gourmand,

76€

en 3 services, au choix

3 courses, on the choice

Menu Dégustation

115€

en 6 services

6 courses