

Prélude

Figs & Foie-gras Poêlés
Vinaigre Balsamique et Porto Rouge

31€



Assiette de Fromages affinés par Thomas Métin.
Maître Fromager à Vence (Supplément 18€)

Seared Figs & Foie-gras
Balsamic Vinegar and Red Porto



Flours de Courgette,
Flours farcies mousseline de volaille et truffes d'été, velouté de courgettes
trompettes

32€

Zucchini Flower,

Stuffed flowers, poultry and summer truffle mousseline, trumpet zucchini
velouté

La Scène

Volaille Fermière,
Carottes fondantes à la verveine, jus de volaille

36€

Farm Poultry,

Melting carrots, verbena flavour, poultry juice



Poisson de Méditerranée,
Tomate Ananas chauffée, sabayon fèves tonka

34€

Mediterranean Fish,

Warmed Pineapple Tomato, Tonka beans sabayon

Épilogue

Le Riz au Lait, 18€

Confit de myrtilles acidulées, praliné noisettes et sorbet noisettes du
Piémont IGP

Rice Pudding,
Blueberry slightly acidulate confit, hazelnut praline and Piemont
IGP hazelnut sorbet



Le Citron, Garni Olives noires à la sauge, sorbet citron sauge 21€

The Lemon,
garnish with sage flavour black olives, lemon and sage sorbet

Menu Déjeuner 36€

Plat du jour, dessert au choix, daily special dessert on choice
Apéritif & Mignardises

Pas disponible le Dimanche Not available on Sunday

Menu Gourmand 76€

Entrée, plat, dessert Starter, main course dessert
Apéritif, Amuse-Bouche, Prédessert et Mignardises

Menu Dégustation 115€

En 6 services 6 courses menu

Apéritif, Amuse-Bouche, Prédessert et Mignardises

Servi Uniquement au Diner Only served for Dinner

Menu Végétarien sur Demande - Vegetarian Menu on Demand