

UNIQUEMENT POUR LE DEJEUNER/ONLY FOR LUNCH

ENTREE, PLAT ET DESSERT / STARTER, MAIN COURSE & DESSERT

42€

ENTREE / STARTER

12€

PLAT / MAIN COURSE

24€

DESSERT

11€



Menu Du Marché

Salade César Revisitée,

*Crémeux de romaine, poulet mariné, anchois fumés.*

Revisited Cesar Salad,

*creamy of romaine salad, pickled chicken smoked anchovy*



Pavé de Loup cuit sur peau,

*Fregola sarda au Safran et condiment paella, sauce à la Soubressade*

Paved Seabass Cooked on the skin,

*With Saffron fregola sarda and Paella Condiment with Soubressade sauce*



Plateau de Fromages affinés par Thomas Métin

*Maître Fromager à Vence (Supplément 16€)*



Tarte Amande Vanille, *quetsches flambée à l'eau de vie framboise*

Vanilla Almond Tart,

*a flame-grilled quetsches with raspberry eau de vie*