

SERVI UNIQUEMENT POUR LE DINER

NOS ENTREES

Foie Gras du Périgord 27€
Mi-cuit en chapelure de pistache, duo d'abricots et sa brioche.
Semi-cooked, cover with pistachio crumb, apricot duo and its brioche

Langoustine Croustillante 29€
Duo de Pois-chiches en boumous ; mariné sauce vierge à la mangue.
Cheakpeas duo as boumoums, pickled with mango virgin sauce

Chaire de Crabe au Ponzo Yuzu 26€
Guacamole d'avocat et gaspacho en émulsion
Avocado guacamole and gazpacho foam

LA MER

Turbot au Sel Fumé 42€
Riz vénéré aux condiments paella, courgettes croquante et écume d'Espelette.
Venere rice with paella condiment, crunchy zucchini and Espelette foam

Pêche de nos Côtes, Rôtie aux Herbes. 85€
Arrivage du jour cuisiné selon l'inspiration du Chef (Servi pour deux).
Today fish, prepares according the Chef inspirations (Served for two)

La Gambas 34€
Tagliatelles au bouillon de crustacés, parmesan et roquette
Tagliatelles cooked with a seafood broth, parmesan and rocket salad



ONLY SERVED FOR DINNER

LA TERRE

Filet de Bœuf Charolais 45€
Petits pois à la Française, polenta poêlée et jus de viande à l'huile de truffe
« A la Française » green peas, pan polenta and truffle meat juice
refreshing juice with Bargemone

Suprême de Volaille Fermière 39€
Cuit en basse température, en robe de noisette et déclinaison de patate douce et Jus à l'estragon.
Low temperature cooked, with nuts « dress » and sweet potatoes declination and Tarragon juice.

LES DESSERTS

La Reine de Saba 18€
Gâteau moelleux: chocolat amande et fleur de sel, condiment citronnelle, crumble cacao et passion.
Smooth chocolate cake, almond and salt flower, lemongrass seasoning, and cacao passion crumble

La Cerise 17€
Tartelette amande cerise, crème vanille Kirsch et duo de cerises flambées et pochées.
Almond & Cherry tart, vanilla cream, Kirsch and cherry duo, flamed and poached

Le sablé Rhubarbe-Framboise 17€
Sablé Breton, rhubarbe pochée dans un jus de fraise, mousse verveine et sorbet framboise.
Britanny shortbread, poached rhubarb in a strawberry juice, verbena foam and raspberry sorbet

Plateau de fromages affinés par Thomas Métin, Maître fromager à Vence 16€

Prix net, taxes et service compris
Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais
Toutes nos viandes proviennent de France



Prices are net, service and taxes included
All our dishes are homemade with fresh products
All our meats come from France