

## 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 boumous, 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*