

## 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*

Carpaccio de Langoustine et Lard de Colonnata

29€

*Crèmeux Dubarry et copeaux de Granny Smith.*

*Dubarry cream and Granny Smith chips*

Pavioles de Homard Bleu et Asperges 28€

*Pochées dans son jus, écume de petit pois à la menthe.*

*Poached in its juice, mint and green peas foam*

### LA MER

Turbot au Sel Fumé 41€

*Aubergines confites, perles de courgettes, piperade et fumet safrané.*

*Confit aubergine, zucchini pearls, piperade and saffron aroma*

Pêche de nos Côtes Rotie 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)*

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

## ONLY SERVED FOR DINNER

### LA TERRE

Filet de Bœuf Charolais 45€

*Arrosé au beurre de céleri, dans l'esprit d'une daube Niçoise et jus corsé à la Bargemone*

*Cover with celeriac butter, in a « Niçoise Daube » spirit, 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*

