

**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*

*Soupe Glacée Petits Pois, aromatisée à la truffe, œuf poché.*

*Frozen Green Peas Soup, Truffle flavor and poached egg.*



*Risotto à l'Encre de Seiche, gambas poêlées et pesto de coriandre*

*Squid Ink Risotto, just sautéed prawns and coriander pesto*



*Assiette de Fromages affinés par Thomas Métin.*

*Maître Fromager à Vence (Supplément 16€)*



*Tartelette Fraise Pistache,*

*Tartelette Amandine, crème fouettée à la pistache et sorbet à la fraise bio*

*Strawberry Pistachio Tart, ‘*

*Amandine’ tart, pistachio whipped cream, organic strawberry*