

ENTREE

Minestrone, pesto génois	30
Une niçoise à la monégasque	32
Tomates anciennes, fromage de chèvre d'ici	32
Saumon fumé d'Ecosse, pain noir aux céréales	40
Salade de homard bleu, avocat / mangue	98
Gamberoni de San Remo, confit « Bayaldi »	72
Caviar « sélection Hôtel de Paris », fins blinis	50 gr. 260
Foie gras de canard des Landes, pain de campagne grillé	44
Jambon de Corse affiné 36 mois de Pascal Flori	42

PATE & RISOTTO

Ravioli de légumes d'été, caponatina	32
Risotto retour du marché	38
Pasta casarecce à la tomate, tuber aestivum et basilic	42

AU FEU DE BOIS

Poisson de pêche locale comme on aime sur la Riviera 2/3 pers. les 100 gr.	15
Saint-Pierre côtier en filet, condiment acidulé	68
Langouste royale, sucs coraillés	120
Poussin fermier aux parfums de Provence	46
Canette de Challans, jus gourmand	60
Carré d'agneau des Préalpes du Sud à la sarriette	60
Filet de bœuf aux poivres	60
Pièce de bœuf Angus d'Aberdeen, sauce béarnaise 2 pers.	60 p.p.

ET AUSSI ...

Veau de Corrèze au jus, petites câpres et sauge	60
---	----

GARNITURE AU CHOIX

Pommes de terre [purée, allumettes, soufflées]	
Légumes [grillés, bouquetière, épinards en branches ou haricots verts]	

MENU TRADITION

Foie gras de canard confit, pain de campagne au feu de bois

Pasta casarecce à la tomate, tuber aestivum et basilic

Poussin fermier aux parfums de Provence

Soufflé de votre choix

135

FROMAGE

Fromages frais et affinés, mesclun d'herbes 18

SOUFFLE [à la carte depuis la création du restaurant] 21

Grand Marnier

Chocolat de la Manufacture Alain Ducasse à Paris

Fruits rouges

Vanille

DOUCEUR

Cookpot tout chocolat  21

Cheesecake, baies et fruits des bois 21

"Cigare" caramel/café 21

Glaces et sorbets du moment 18

FRUIT FRAIS [accompagné de crème double ou de glace/sorbet]

Fruits rouges de l'arrière-pays 24

Ananas 20

Mangue 24

Prix nets en euro, taxes et service inclus