

ENTREE

Soupe du jour « retour du marché de la Condamine »	30
Cœur de laitue mêlé de cèpes, pommes et raisins, vinaigrette aux noix	32
Saumon fumé d'Écosse, toasts	40
Salade de homard bleu, macédoine croquante	98
Gamberoni de San Remo et légumes sur la braise	78
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 24 mois de Pascal Flori	42

PATE & RISOTTO

Gnocchi de pommes de terre, champignons sylvestres	36
Risotto milanaise, épaule de lapin confite	38
Rigatoni all'amatriciana	36

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, sauce au vin d'Arbois	68
Langouste royale, beurre coraillé	les 100gr. 30
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]	12
Légumes [grillés, bouquetière, épinards en branches ou haricots verts]	

MENU TRADITION

Gamberoni de San Remo et légumes sur la braise
Gnocchi de pommes de terre aux champignons sylvestres
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]

Grand Marnier	21
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