

ENTREE

Soupe du jour « retour du marché de la Condamine »	30
Salades et herbes mêlées de copeaux de légumes, sauce aux olives	32
Saumon fumé d'Écosse, toasts	40
Salade de homard bleu, macédoine croquante	98
Rigatoni all'amatriciana	36
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

TARTUFI DI ALBA

Gnocchi de pommes de terre, Tartufi di Alba	1/2 75	130
Risotto aux Tartufi di Alba	1/2 75	130
Coquilles Saint-Jacques aux brocoli et Tartufi di Alba	1/2 90	140

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.

LA CHASSE

Dos de Chevreuil, fruits et légumes d'automne, fine poivrade	90
--	----

GARNITURE AU CHOIX

Pommes de terre [purée, allumettes, soufflées]	12
Légumes [grillés, jardinière, épinards en branches ou haricots verts]	

MENU TRADITION

Coquilles Saint-Jacques de Normandie aux brocolis de pays

Risotto aux artichauts violets

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

Noisettes du Piémont

DOUCEUR

Barre chocolat/thé au parfum de Bergamote 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