

LA CARTE

LES ENTREES

L'Artichauts

Raviolis cuisinés dans un bouillon de jus de truffe / une râpée de truffe d'été et fins copeaux de jambon Ibérique 60.00€

Salade de haricots verts du Pays

tartinés de caviar Oscières Français 80.00€

Huitre N°2

Marinée au citron vert et huile d'olive extra vierge / granitée de pomme verte et voile d'eau d'huitre 45.00€

La Pomme de Ris de Veau

tranchée finement et cuisinée croustillante à la plancha / salade à l'échalote / une poêlée de champignons et foie gras confit 45.00€

½ portion 30.00€

Jambon Ibérique / pain toasté à la tomate

35.00€

Pizzeta au jambon Ibérique

28.00€

LA MER /CRUSTACES ET COQUILLAGE

Loup de Méditerranée pêché au Cros de Cagnes

cuisiné dans une huile d'olive aux zestes d'agrumes / un petit épeautre à l'orange et Clémentine aux herbes sauvages 60.00€

Lotte cuisinée à la Niçoise

Côtes de blettes glacées à la truffes/croute de pain truffées 45.00€

Homard des côtes Bretonne Rôti dans son beurre

Cuisiné aux artichauts épineux de Vintimille en barigoule / un autre juste farci de ses pinces / jus gouteux

75.00€

½ portion 40.00€

NOS VIANDES ET NOS VOLAILLES

Pigeon fermier du Tarn
cuisiné sur le coffre au grill à bois / fine tarte gourmande/jus court 60.00€
½ portion 35.00€

Filet de bœuf Rossini
Foie gras chaud / fine purée de pommes de terre / jus au Vin rouge 85.00€

Filet de Bœuf cuisiné à la Niçoise
Raviolis de blettes en daube / mortier d'anchois à l'huile d'olive 58.00€

Selle d'agneau de Provence
Cuisinée au sautoir gnocchis de carottes fanes / fine tartelette à l'ail des ours 55.00€

*Origine : bœuf / pigeon / agneau / veau
France / Allemagne*

LE PLATEAU DE FROMAGES

Le plateau de fromages affinés par notre Maître Fromager Monsieur Antony (Alsace)
Et fromages de chèvre frais de Monsieur Monteiro à Peymeinade 22.00€

Merci d'informer le service en cas d'allergies alimentaires

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE INCLUS DANS LE PRIX.

LES DESSERTS

Elégance chocolat noir Mandjari Nougatine aux gruées de cacao	25.00€
Gratin de Champagne aux framboises Jus de fraises au thym	25.00€
Savarin dans son sirop au Rhum vieux Chantilly et glace vanille	25.00€
Poires Pochées Caramel et cannelle / biscuit au fromage blanc et croustillant de noisettes	25.00€
Douceur exotique Crème de coco et sorbet Passion /citron vert	25.00€
Vacherin Gianduja Noisette et lait / fraîcheur de citron	25.00€

Merci de commander vos desserts en début de repas