

	€
LES PRÉLUDES	
Asperges d'Olivier Campana cuisinées en coque d'argile de Vallauris aux effluves de citron de Menton	33
Poulpe de roche de Méditerranée poêlé, artichauts violets en salade à l'italienne	35
Pêche locale de l'ami Tony du Port du Croûton en bouillabaisse froide revisitée	36
Foie gras de canard poché dans un bouillon de barigoule	39
Langoustine juste saisie, en raviole, consommé au galanga	65

LA MER

Rouget de Méditerranée sabayon 'aigo boulido', ravioles aux aubergines	39
Saint-Jacques de plongée nacrées, petits pois frais à la française	60
Loup de Méditerranée à la niçoise, pommes fondantes et confit d'agrumes	65

LA TERRE

Lapin râble rôti, légumes primeurs, gnocchi, jus aux herbes	40
Pigeon 'Excellence Miéral' rôti sur le coffre, pomme de terre, fèves et petits pois	48
Agneau des Pyrénées selle dorée au sautoir, capon de blettes et piquillos, harissa douce	60

L'ÉPILOGUE

Orange 20 €
en soufflé,
sorbet orange sanguine

Chocolat 20 €
crémeux extra-bitter,
glace noix de coco

Pistache 20 €
fruit de la passion,
ananas rôti aux épices

Pomelos 20 €
mini baba confits,
sorbet pamplemousse litchi

Tarifs nets en euros, taxes comprises

NOS MENUS

LES PÊCHEURS

4 ACTES – 90 €

Poulpe de roche de Méditerranée
poêlé, artichauts violets
en salade à l'italienne

—

Rouget de Méditerranée
sabayon 'aigo boulido',
ravioles aux aubergines

—

Chèvre fermier de l'arrière-pays Grassois
en émulsion légère à l'huile d'olive

—

Orange
en soufflé,
sorbet orange sanguine

DÉGUSTATION

6 ACTES – 125 €

Foie gras de canard
poché dans un bouillon de barigoule

—

Poulpe de roche de Méditerranée
poêlé, artichauts violets
en salade à l'italienne

—

Saint-Jacques de plongée
nacrées,
petits pois frais à la française

—

Lapin
râble rôti, légumes primeurs,
gnocchi, jus aux herbes

—

Chèvre fermier de l'arrière-pays Grassois
en émulsion légère à l'huile d'olive

—

Chocolat
crémeux extra-bitter,
glace noix de coco

Pour votre confort et l'harmonie du service, ces menus sont servis pour l'ensemble de la table.

Notre sélection de fromages frais et affinés est disponible dans tous les menus
(avec un supplément de 15 €)

QUINTESSANCE DES PRODUITS DU TERROIR

7 ACTES – 150 €

Pêche locale de l'ami Tony du Port du Croûton
en bouillabaisse froide revisitée

—
Asperges d'Olivier Campana
cuisinées en coque d'argile de Vallauris,
aux effluves de citron de Menton

—
Langoustine
juste saisie, en raviole,
consommé au galanga

—
Loup de Méditerranée
à la niçoise,
pommes fondantes et confit d'agrumes

—
Agneau des Pyrénées
selle dorée au sautoir,
capoun de blettes et piquillos, harissa douce

—
Chèvre fermier de l'arrière-pays Grassois
en émulsion légère à l'huile d'olive

—
Pomelos
mini baba confits, sorbet pamplemousse litchi

Notre sélection de fromages frais et affinés
pain de campagne de Jean-Paul Veziano

25 €

Pour votre confort et l'harmonie du service, ce menu est servi pour l'ensemble de la table.

Notre carte contient des allergènes. Si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire, n'hésitez pas à en informer un membre de l'équipe du restaurant lors de votre commande.

Tarifs nets en euros, taxes comprises