

LA CARTE

LES ENTREES

Noix de Saint Jacques
Cuisinées à la vapeur / grains de caviar français /
Velouté de cresson servi froid / crème à l'oursin 60.00€

Salade de Pigeons et homard
En coque de laitue / jus court et béarnaise 65.00€

Raviolis
Cèpes du pays lié aux parmesan / une tombée de mesclun niçois
jus de poulet rôti 75.00€

LA MER /CRUSTACES ET COQUILLAGE

Noix de Saint Jacques de Dieppe
Cuisinées à la plancha / une carbonara d'endives / jus court 50.00€

Pavé de loup de Méditerranée
Croûte de champignons des bois / artichaut du pays en barigoule
Accompagné d'un Tartare Riviera 69.00€

Pêche du Cros de Cagnes
Rôtis selon la pêche / les têtes cuites en bouillabaisse pressé à l'anis étoilé et
zeste d'orange / pomme de terre nouvelle / fenouil et tomate confite aux olives de Saint
Paul 69.00€

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

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE INCLUS DANS LE PRIX.

NOS VIANDES ET NOS VOLAILLES

Pigeon fermier du Tarn

Cuisiné au sautoir / fine tartelette aux champignons de bois / foie gras rôti / jus poivrade

60.00€

½ portion 35.00€

Filet de bœuf

Poché à l'eau de mer / tartare d'algues et grains de caviar français / Moelle de bœuf au caviar

95.00€

Agneau de Provence

Selle d'agneau rôtie / champignons farcis / jus court

75.00€

Origines bœuf / pigeon / agneau / veau : France / Allemagne

LE PLATEAU DE FROMAGES

Le plateau de fromages affinés par notre Maître Fromager Monsieur Antony (Alsace)

Fromages de chèvre frais de Monsieur Monteiro à Peymeinade

22.00€

LES DESSERTS

Couronne chocolat noir

Sablé au beurre crémeux praliné à l'ancienne

25.00€

Calisson d'agrumes du pays

Sorbet citron vert / vanille Bourbon

25.00€

Vacherin de figues

Sorbet citron

25.00€

Merci de commander vos desserts en début de repas

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

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE INCLUS DANS LE PRIX.