

65€ / pers

Menu proposé à
l'ensemble de la table
For the entire table

MENU inspiration

Soir & Week-end
Evening & Weekend

Foie gras de canard marbré, toast brioché, condiment abricot, salade sucrine & girolle
Marble duck liver, brioche toast, apricot condiment, salad & girolle

Bisque de homard aux agrumes, riz basmati 3 saveurs, chantilly au raifort
Lobster bisque citrus scented, 3 flavors basmati rice, horseradish chantilly

St Jacques et gambas poêlées, Terre de Sienne, compotée de radicchio, condiment thé Matcha
Grilled scallops and gambas, Terre de Sienne, radicchio compote, Matcha tea condiment

Mignon de veau, purée de petit pois, framboise, réduction de betterave, jus de veau
Veal tenderloin, green pea cream, raspberry, beetroot reduction, veal jus

Tarte citron meringuée revisitée
Lemon meringue tart

49€ / pers

MENU découverte

Soir & Week-end
Evening & Weekend

Ceviche de daurade, crème d'avocat, gelée ponzu yuzu, salade de cébette, grenade
Seabream ceviche, avocado cream, ponzu yuzu jelly, spring onions salad, pomegranate

ou

Foie gras de canard marbré, toast brioché, condiment abricot, salade sucrine et girolle
Marble duck liver, brioche toast, apricot condiment, salad and girolle

ou

Asperges blanches cuites à la vapeur, sauce hollandaise citron, croutons, rapé de choux fleurs
Steamed white asparagus, lemon hollandaise sauce, croutons, cauliflower

Pavé de Bar poêlé puis poché dans un beurre frais aux écorces d'agrumes,
panisse, crème de chou fleur à la bonite, sauce vierge
Pan fried seabass poached in fresh citrus butter, panisse, bonito and cauliflower cream, virgin sauce

ou

Mignon de veau, purée de petit pois, framboise, réduction de betterave, jus de veau
Veal tenderloin, green pea cream, raspberry, beetroot reduction, veal jus

ou

Risotto et déclinaison de légumes de saison
Seasonal vegetables risotto

Tarte chocolat noir, cube d'eau de cacao, crème montée à la fève de Tonka, poire pochée sirop vanillé
Black chocolate tart, cacao water jelly, whipped cream with Tonka bean, poached pear in vanilla syrup

ou

Tarte citron meringuée revisitée
Lemon meringue tart

Prix nets en Euro • TVA 10% et 20% inclus • Origine de nos viandes : France

(1) Gluten, *Gluten*, (2) Crustacés, *Shellfish*, (3) OEUfs, *Eggs*, (4) Poisson, *Fish*, (5) Arachide, *Peanuts*, (6) Soja, *Soya*,
(7) Lait, *Milk*, (8) Fruits à coque, *Nuts*, (9) Céleri, *Celery*, (10) Moutarde, *Mustard*, (11) Sésame, *Sesame seeds*, (12) Sulfites, *Sulphites*,
(13) Lupin, *Lupin*, (14) Mollusque, *Molluscs*

NOS ENTRÉES

La Daurade (1, 4, 5, 6, 8, 10, 11)

Ceviche de daurade, crème d'avocat, gelée ponzu yuzu, salade de cébette, grenade
Seabream ceviche, avocado cream, ponzu yuzu jelly, spring onion salad, pomegranate
21

Le Canard (1, 3, 5, 7, 8, 10, 12)

Foie gras de canard marbré, toast brioché, condiment abricot, salade sucrine et girolle
Marble duck liver, brioche toast, apricot condiment, salad and girolle
22

Les Asperges blanches (1, 3, 5, 7, 8, 10, 12)

Asperges blanches cuites à la vapeur, sauce hollandaise citron, croutons, rapé de chou fleur
Steamed white asparagus, lemon hollandaise sauce, croutons, cauliflower
19

Le Homard (1, 2, 4, 5, 7, 8, 10, 12, 14)

Bisque de homard, aux agrumes, riz basmati en 3 saveurs, chantilly au raifort
Lobster bisque citrus scented, 3 flavors basmati rice, horseradish chantilly
25

NOS PLATS

Le Bar (1, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12)

Pavé de bar poêlé puis poché dans un beurre frais aux écorces d'agrumes,
panisse, crème de chou fleur à la bonite, sauce vierge
Pan fried seabass poached in fresh citrus butter, panisse, bonito and cauliflower cream, virgin sauce
30

Les Saint-jacques et Gambas (2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 14)

St Jacques et gambas poêlés, Terre de Sienne, compotée de radicchio, condiment thé Matcha
Grilled scallops and gambas, Terre de Sienne, radicchio compote, Matcha tea condiment
33

La Sole (1, 4, 5, 7, 8, 10, 12)

Sole cuite à l'os, beurre blanc pamplemousse, asperges rôties puis gratinées au parmesan, tombée
d'épinard, purée de citron aux câpres et beurre noisette
*Sole cooked on the bone, grapefruit white butter, roasted green asparagus then gratinated with
parmesan cheese, baby spinach, lemon confit puree with capers and brown butter*
35

Le Veau (1, 5, 7, 8, 10, 12)

Mignon de veau, purée de petit pois, framboise, réduction de betterave, jus
Veal tenderloin, green peas cream, raspberry, beetroot reduction, veal jus
32

Le Risotto (5, 7, 12)

Risotto et déclinaison de légumes de saison (7, 12)
Seasonal vegetables risotto
26

Le Citron (1, 3, 5, 7, 8, 12)

Tarte citron meringuée revisitée

Lemon meringue tart

12

La Fraise (12)

Soupe de fraise, salade de fraise des bois, basilic

Strawberry soup, wild stawberry salad, basil

12

Le Chocolat (1, 3, 5, 7, 8, 11, 12)

Tarte chocolat noir, cube d'eau de cacao, crème montée à la fève de Tonka, poire pochée sirop vanillé

Black chocolate tart, cacao water jelly, whipped cream with Tonka bean, poached pear in vanilla syrup

12

La Selection de fromages (1, 7, 8, 9, 10, 11, 12)

Sélection du Chef, fruits secs, crackers

Chef's cheese selection, dried fruits, crackers

12

Le Café ou Thé gourmand (1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13)

Assortiment de mignardises

Coffee or tea, assortment of mignardises

12

Menu Enfant

16 sans entrée
18 avec entrée

Entrée

Oeuf mimosa, avocat - *Mimosa egg, avocado slices* (1, 3, 5, 6, 7, 8, 10)

Ou

Toast Melba - Pain toasté, jambon, comté affiné (1, 5, 7)

Ham & fine comté cheese Melba toast

Plats

Gougeonnettes de poisson, sauce tartare, frites - *Fish fingers, tartar sauce, french fries* (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10)

Ou

Cordon bleu maison ou nuggets de poulet, purée de pommes de terre - *Homemade Cordon Bleu or*

nuggets, mashed potatoes (1, 3, 5, 7, 8, 10, 12)

Desserts

Glace ou sorbet - *Ice cream or sorbet* (3, 7, 12)

Ou

Crème brûlée Carambar - *Caramel candy crème brûlée* (3, 5, 7, 8, 13)

COCKTAILS • VINS • BOISSONS

Cocktails au Champagne

- Bellini**
Champagne Duval Leroy, jus de pêche
- Rossini**
Champagne Duval Leroy, jus de fraise
- Mimosa**
Champagne Duval Leroy, jus d'orange

Les Spritz

- St Germain Fizz**
Liqueur de sureau, Russian Standard, citron vert, prosecco
- Apérol Spritz**
Apérol, prosecco, Perrier, rondelle d'orange

Les Cocktails

- Gin Basil Smash**
Gordon's Gin, sucre de canne, citron vert, basilic frais
- Summer in Provence**
Vodka infusée romarin, sirop de vanille, citron vert
- Jackberry**
Jack Daniel's, orgeat, cranberry, jus de fraise, cassis
- Ginger Beer Moscow Mule (Sans Alcool)**
Fever Tree ginger beer, menthe fraîche, citron vert

Bières

- Bouteille (33 cl)**
- Socca Bière de Nice 8
- Corona 9
- Brooklyn IPA 9
- Pression (25 cl / 50 cl)**
1664 6/10

Apéritifs

- Martini blanc, Martini rouge, Campari (6 cl) 8
- Porto Cruz (6 cl) 8
- Ricard (4 cl) - Pastis de Nice (4 cl) 9

Spiritueux

- Grey Goose 14
- Havana 3 ans 10
- Havana 7 ans 13
- Hendrick's 13
- Jack Daniel's 13
- Johnnie Walker Red Label 13
- Armagnac 13
- Hennessy X.O Cognac 28
- Calvados 13

Eaux et softs

- Perrier (33 cl), Vittel / San Pellegrino (50 cl) 5
- Vittel / San Pellegrino (1 L) 8

Sodas (33cl)

- Coca Cola, Coca Cola Zéro, Ice Tea, Fanta, Sprite 6

Sodas (20cl)

- Fever Tree Tonic, Fever Tree Ginger beer 7

Sodas (10cl)

- Bitter Venezio 6

Jus de Fruits (25 cl)

- Orange, Pomme, Ananas, Fraise, Framboise, Tomate, Pêche, Cranberry 7

Verre

18

Champagne


- Bertrand Delespierre, Brut 16 75
- Duval Leroy Rosé 20 95
- Mumm Cordon Rouge, Brut 95
- Veuve Clicquot, Brut 125
- Dom Pérignon, Brut 320

Blanc

Sec et Minéral - Dry and Mineral

- IGP, Val de Loire, Domaine Malidain, Sauvignon Blanc 12 42
- AOC, Chablis, Domaine du Colombier, Chardonnay 14 58

Sec et Fruité • Dry and Fruity


- AOC, Côtes de Provence, Cuvée « Esterelle », Château du Rouët 11 45
- AOC Bandol, « Cuvée Les Baumes », Moulin de la Roque 48
- Vin de Pays d'Oc, PRIMA Nature, Chardonnay 52
- IGP, Infini Viognier, Pays d'Oc  11 47

Floral et Riche • Aromatic and Full body


- Vin de Pays du Gard, Cuvée Origine, Chardonnay 14 56
- Vins de Pays des Côtes de Gascogne, « Cuvée UBY n 4 » Gros et Petit Manseng, Doux 11 42

Rosé

Sec et Léger • Dry and Light

- AOC, Côtes de Provence cuvée « Estello » 13 52
- AOC, Côtes de Provence, Domaine des 3 Terres  11 45
- AOC, Côtes de Provence, Rosé By Olivier 49

Puissant et Aromatique • Full Body and Aromatic


- AOC, Côteaux du Languedoc, Cuvée « JOA » 12 60
- AOC, Bandol, « Cuvée des Adrets », Moulin de  Roque 48

Rouge

Léger et Floral • Light and Aromatic

- AOC, Côtes de Provence, Château des Vingtinières 47
- IGP, Val de Loire, Cuvée « l'Aubrière » Pinot Noir, Domaine Malidain 12 55

Semi Corsé et Fruité • Medium Body and Fruity

- AOC, Côteaux Varois, Cuvée « Terres du Louu », Domaine du Louu 10 48
- AOC, Côte du Rhône  Cuvée « Les Costebelles », Château La ligière 46

Puissant et Charpé é • Full body

- AOC, Bandol « Cuvée des Adrets », Moulin de la Roque 63
- AOC, Côtes de Provence, Cru Classé Cuvée « Irrésistible » 55
- Domaine de la Croix Rouge
- AOC Saint-Emilion, Bordeaux, Château Yon St Christophe 14 52

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.*