



AUTOUR DU VÉGÉTAL

**À LA DÉCOUVERTE DE NOS MARAÎCHERS, INSPIRÉ PAR LA PROVENCE
ET MES SOUVENIRS DE VOYAGE**

145 €

La merenda Niçoise

Une invitation à découvrir le territoire de notre Riviera

Petits pois du Pays

Marjolaine, burrata, sorbet de printemps

Artichaut violet de Provence à la juive

Galanga, citronnelle, moutarde d'artichaut, bao

Asperge verte «opulente» de Didier Ferrein

Truffe noire, estragon, jaune d'œuf confit

Vanille de Madagascar

Riz au lait, gavottes craquantes, torréfaction

**LE CHARIOT DE FROMAGES SUBLIME VOS MENUS, EN SUPPLÉMENT À 26 €
ACCORDS METS ET VINS SUR MESURE, IMAGINÉS PAR NOTRE SOMMELIER 100 €
NOS PLATS SIGNATURES SONT DISPONIBLES À LA CARTE SUR DEMANDE**

**POUR VOTRE CONFORT ET POUR L'HARMONIE DU SERVICE,
LES MENUS SONT POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE LA TABLE**

Carte élaborée par le chef des cuisines Nicolas Rondelli et le chef pâtissier Dorian Lutzelschwab



ENTRE TERRE ET MER

UNE EXPRESSION DE NOTRE RÉGION, ENTRE IODE ET TERROIR

170 €

La merenda Niçoise

Une invitation à découvrir le territoire de notre Riviera

Dorade Royale de Janno marinée au sel marin

Corail d'oursin, petits pois "caviar" de Didier Ferreint, sorbet printannier

Pêche locale de l'ami Tony

Condiment asperge blanche, orange sanguine, sauce maltaise

Côte d'agneau du pays d'Oc

Farcie au vert, panoufle craquante, grenobloise

Baba aux écorces d'agrumes

Crème légère à la vanille, citron de Menton, notre Limoncello

**LE CHARIOT DE FROMAGES SUBLIME VOS MENUS, EN SUPPLÉMENT À 26 €
ACCORDS METS ET VINS SUR MESURE, IMAGINÉS PAR NOTRE SOMMELIER 100 €
NOS PLATS SIGNATURES SONT DISPONIBLES À LA CARTE SUR DEMANDE**

**POUR VOTRE CONFORT ET POUR L'HARMONIE DU SERVICE,
LES MENUS SONT POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE LA TABLE**

Carte élaborée par le chef des cuisines Nicolas Rondelli et le chef pâtissier Dorian Lutzelschwab

Provenance de nos viandes : France.



LES PÊCHEURS

**UNE BALADE MARITIME, GUIDÉE PAR NOTRE PAYSAGE MARIN,
L'IOLE EN LIGNE D'HORIZON**

210 €

La merenda Niçoise

Une invitation à découvrir le territoire de notre Riviera

Gamberoni rouge “Mazzara Del Vallo”

Caviar Baeri d'Aquitaine, hibiscus, infusion de citronnier

Encornets et moule rouge de Tamaris

Poutargue, kumquat, cresson

Saint Jacques de la baie de Seine à la flamme

Incursion dans la Manche, nage à l'estragon, béarnaise

Pêche Locale de l'ami Tony

Condiment asperge blanche, orange sanguine maltaise

Retour de nos pêcheurs locaux

Au barbecue, fenouil, huile vierge

AU CHOIX

Fraises de Carros

Lait de bufflonne, sauge, sorbet fraises

Fleur de chocolat grand cru

Manufacture de Grasse, cœur safran, sauce chocolat

**LE CHARIOT DE FROMAGES SUBLIME VOS MENUS, EN SUPPLÉMENT À 26 €
ACCORDS METS ET VINS SUR MESURE, IMAGINÉS PAR NOTRE SOMMELIER 130 €
NOS PLATS SIGNATURES SONT DISPONIBLES À LA CARTE SUR DEMANDE**

**POUR VOTRE CONFORT ET POUR L'HARMONIE DU SERVICE,
LES MENUS SONT POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE LA TABLE**

Carte élaborée par le chef des cuisines Nicolas Rondelli et le chef pâtissier Dorian Lutzelschwab



PRÉLUDES

Les asperges vertes de Mallemort par Didier Ferreint	62
Truffe noire, estragon, jaune d'œuf confit	
Gamberoni rouge « Mazzara Del Vallo »	90
Caviar Baeri, hibiscus, infusion de citronnier	
Saint-Jacques de la baie de Seine grillées à la flamme	48
Échalote confie, nage à l'estrageon, béarnaise	

LA MER

Pêche locale de l'ami Tony	70	Retour de pêche de Méditerranée	80
Condiment asperge blanche, orange sanguine, sauce maltaise		Au barbecue, fenouil, huile vierge à la salicorne	

LA TERRE

Côte d'agneau fermier du pays d'Oc	72
Farcie au vert, panoufle craquante, grenobloise	

CHARIOT DE FROMAGES	34
---------------------------	----

DESSERTS

Vanille de Madagascar	26
100% vanille dans un nid de gavottes craquantes, torréfaction	
Notre baba vanille et agrumes	26
Arrosé de Limoncello maison au citron de Menton	
Fraises de Carros	28
Lait de bufflonne, sauge, sorbet fraises	
Fleur de chocolat grand cru	30
Manufacture de Grasse, cœur safran, sauce chocolat	