

Mardi 01 au Vendredi 04 Juillet 2025

Menu Canon de midi

Entrée + Plat + Dessert : 45 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert 38 €

Poulpe à la plancha, panacotta de scarmoza,
velouté glacé de poivron rouge.

« **A la plancha** » **snacked octopus,**
scarmoza panacotta and frozen red bell pepper velouté.

~

Lieu jaune rôti à la grenobloise,
écrasée de pomme de terre cabrette au citron pays et herbes
fraîches, émulsion à l'ail doux.

Grenoble-style roasted pollack,
mashed cabrette potatoes with lemon and fresh herbs,
sweet garlic emulsion.

~

L'été à la plage

L'abricot rôti, en tatin et en sorbet, croustillant et biscuit
cacahuète, ganache vanille et nage de curaçao.

Summer on the beach

The apricot roasted, tatin and as a sorbet, peanut crusty biscuit,
vanilla ganache and curaçao juice.

LA RÉSERVE
NICE **R**