

LA GRANDE RESERVE

100 euros en menu 4 plats
(2 entrées, plat et dessert ou entrée, plat, fromage et dessert)

MENU RESERVE

79 € en 3 plats avec choix sur l'entrée, plat et dessert.

**8€ de supplément sur le rouget.*

Le Ris de veau rôti au beurre moussant,
Crèmeux de céleri à la vanille de Madagascar, asperge blanche meunière,
Gel de pamplemousse rose et citron d'Eze, jus réduit.

Et/Ou

L'œuf Surprise fermier à la poudre de noisette torréfiée,
morilles étuvées au Porto, légumes primeurs de producteurs locaux,
bouillon parmesan.

Et/Ou

Le tartare d'espadon au citron vert et coriandre
mangue et fruits de la passion, croquant de pomme et chayotte,
radis Red Meat, jus détox »Cocombre/Granny/Céleri«

~

Rouget barbet saisi à la plancha,*
pissaladière renversée, sablé marjolaine et condiments niçois,
pâte d'olives de Colomars, poutargue
compotée d'aubergines de Provence aux câpres, jus d'arêtes corsées.

Ou

Le loup braisé accompagné d'une soupe de roche du Pescadou Steeve Molinari,
courgette trompette, fleur croustillante et
condiment aigre doux oignon rouge/miel/gingembre.

Ou

Le filet de veau du Sud-Ouest rôti,
cannelloni de poireaux farci riviera, carotte et betterave confites,
artichaut violet en tempura agrémenté d'une duxelles de champignon
et jus aux aromates.

~

Les desserts et fromages de la carte

LA GRANDE RESERVE

100 euro as a 4 dishes menu

(2 starters, main course and dessert or starter, main course, cheese and dessert)

MENU RESERVE

79 € as a 3 dishes menu. Choice on starter, main course and dessert.

**8€ extra charge for the red mullet.*

*The nicely roasted sweetbread,
celeriac and vanilla creamy, white asparagus cooked meunière,
pink grapefruit and lemon jelly, reduced juice.*

And/Or

*Farm egg "Surprise" made with hazelnuts powder.
Steamed morels in port wine, spring vegetables and light parmigiano broth.*

And/Or

*Swordfish tartar marinated in lime & coriander,
mango & passion fruit, apple, chayotte, Red Meat radish,
cucumber/Granny/céleriac detox juice.*

~ ~

*The red mullet snacked à la plancha, *
the upside down pissaladière, marjoram sablé and condiments niçois,
tapenade and poutargue, eggplant & capers compotée, fishbone juice.*

Or

*The seabass braised & topped by a local rock fish soup.
trumpet zucchini, crusty flower and sour condiment.*

Or

*The Veal filet nicely roasted
Riviera leek cannelloni, candied carrots and beetroot
purple artichoke as a tempura and mushroom Duxelles, aromatic juice.*

~ ~

Cheeses and desserts de la carte