

LA CARTE

Les Entrées froides et chaudes

Le foie gras de canard confit, 32.-
cerises poêlées déglacées à la crème de griotte, sablé amande amère,
groseilles fraîches.

*The duck foie gras candied,
cherries glazed in a cream of morello cherry, bitter almond biscuit,
fresh redcurrants.*

La Gambas sauvage fricotte avec la courgette pays, 38.-
aïoli de fenouil et gambas, tomates confites.

*The King Prawn has a fling with the Zucchini
fennel and King Prawn aioli, candied tomato.*

Le poulpe de roche mariné par nos soins, 32.-
poivrons confits, Burrata et Panna cotta à l'ail doux

*Rocky octopus marinated,
candied peppers, Burrata and sweet garlic Panna cotta.*

MENU PITCHOUN 19.-
(Jusqu'à 12 ans)

*Plat et dessert, 1 boisson comprise.
Poisson blanc, suprême de volaille accompagné de frites ou de légumes sautés.*

Les Poissons et Crustacés

Le retour de pêche *,
girolles poêlées, courgette trompette pays et fleur croustillante,
oignon blanc caramélisé, condiment gingembre. 53.-

The Catch of the day,
girolles nicely sauteed, trumpet zucchini and crusty flower,
caramelized onion and ginger.

Le rouget de roche,
pommes de terre safranées et coquillages,
émulsion d'une soupe de poisson. 48.-

The Rocky red mullet,
potatoes cooked in a saffron bouillon, shellfish,
émulsion of fish soup.

Le Homard bleu à partager (1.2 à 1.3 kg pour 2 personnes),
légumes de saison et fondue de tomate à la marjolaine,
bisque en émulsion. 170.-

The blue lobster, (1.2 to 1.3 Kg for 2 persons)
seasonal vegetables and tomato fondue scented with marjory,
fish soup emulsion.

*Denti, pagre, daurade royale, loup, St Pierre.

Le Végétarien / Vegan Style



Les Ravioles Riviera, crème de parmesan et truffe. 42.-
The Riviera ravioles, parmeggiano cream and truffle.

Les Viandes

Pintade fermière en 2 façons.

Le suprême rôti sur peau et la cuisse braisée/laquée,
légumes de printemps et croquant de radis et fèves

48.-

Farm poultry made on two ways.

*The breast cooked on the skin and the leg braised/glazed,
spring vegetables and fresh young radish & fava beans.*

Le filet de veau rôti,

pressée de pomme de terre truffée, cèpe poêlé et en marmelade,
jus corsé.

52.-

The veal filet roasted,

*Pressée of potatoes & truffle, pan fried cep and as a marmalade,
tasty juice.*

La côte de bœuf Simmenthal gourmande (2 personnes)*,

étuvée de morilles et pommes de terre délicatesse,
asperges rôties.

120,-

*The Beef rib for meat lover (2 persons) **

*steamed morels and potatoes délicatesse,
roasted asparagus.*

* Rapée de truffe en supplément / Extra service of grated truffle

10,-

Origine des viandes :

*Pintade et Veau
Bœuf*

*France
Allemagne*

LES FROMAGES ET DESSERTS

16.-

Le Brie truffé par nos soins,
huile d'olive de Nice, riquette et pickles d'oignons rouges.

*Home-made truffle brie cheese,
Olive oil of Nice, riquette and red onion pickles.*

~

Planète fruits rouges

Biscuit moelleux et crémeux pistache, cœur fruits rouges, sorbet pistache et compotée.

The red berries planet

Pistachio biscuit and creamy, red berries heart, pistachio sorbet and marmalade.

~

La Forêt Noire

crème brûlée cacao, crémeux Gianduja et tuile croquante,
glace croquantine.

The Black Forest cake

*Cocoa crème brûlée, Gianduja creamy and crusty biscuit,
« croquantine » ice-cream.*

~

Le Galet niçois

Mousse à l'huile d'olive et choco blanco,
crémeux citron, sablé et gelée Hypnotiq, émulsion guacamé et glace vanille.

The nissart stone

*Mousse scented with olive oil and white chocolate,
Lemon cream, Hypnotiq jelly, emulsion guacamé and vanilla ice-cream.*

~

Baba au rhum ponché délicatement,
chantilly mascarpone, rhum vieux.

Rum baba accompanied by a light mascapone chantilly, old rum.

LA GRANDE RESERVE

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

MENU RESERVE

72 € en 3 plats avec choix sur l'entrée, plat et dessert.

Le foie gras de canard confit,
cerises poêlées déglacées à la crème de griotte, sablé amande amère,
groseilles fraîches.

Et/Ou

La Gambas sauvage fricotte avec la courgette pays,
aïoli de fenouil et gambas, tomates confites.

~

Le retour de pêche* ,
girolles poêlées, courgette trompette pays et fleur croustillante,
oignon blanc caramélisé, condiment gingembre.

Ou

Le filet de veau rôti,
pressée de pomme de terre truffé, cèpe poêlé et en marmelade,
jus corsé.

~

La Forêt Noire
crème brulée cacao, crémeux Gianduja et tuile croquante,
glace croquantine.

Ou

Planète fruits rouges

Biscuit moelleux et crémeux pistache, cœur fruits rouges, sorbet pistache et compotée.

LA GRANDE RESERVE

85 euro as a 4 dishes menu

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

MENU RESERVE

72 € as a 3 dishes menu. Choice on starter, main course and dessert.

The duck foie gras candied,
cherries glazed in a cream of morello cherry, bitter almond biscuit,
fresh redcurrants.

And/Or

The King Prawn has a fling with the Zucchini
fennel and King Prawn aioli, candied tomato.

~ ~

The Catch of the day,
girolles nicely sauteed, trumpet zucchini and crusty flower,
caramelized onion and ginger.

Or

The veal filet roasted,
Pressée of potatoes & truffle, pan fried cep and as a marmalade,
tasty juice.

~ ~

The Black Forest cake

Cocoa crème brûlée, Gianduja creamy and crusty biscuit,
« croquantine » ice-cream.

Or

The red berries planet

Pistachio biscuit and creamy, red berries heart, pistachio sorbet and marmalade.

MENU RIVIERA

58 euros

68 € si vous souhaitez le brie truffé par nos soins.

Valable uniquement à déjeuner hors dimanche
Available only for lunch except sunday.

Le poulpe de roche mariné par nos soins,
poivrons confits, Burrata et Panna cotta à l'ail doux.

Rocky octopus marinated,
candied peppers, Burrata and sweet garlic Panna cotta.

~ ~

Le rouget de roche,
pommes de terre safranées et coquillages,
émulsion d'une soupe de poisson.

The Rocky red mullet,
potatoes cooked in a saffron bouillon, shellfish,
émulsion of fish soup.

Ou/Or

Pintade fermière en 2 façons.

Le suprême rôti sur peau et la cuisse braisée/laquée,
légumes de printemps et croquant de radis et fèves.

Farm poultry made on two ways.
The breast cooked on the skin and the leg braised/glazed,
spring vegetables and fresh young radish & fava beans.

~ ~

Baba au rhum ponché délicatement,
chantilly mascarpone, rhum vieux.

Rum baba accompanied by a light mascarpone chantilly, old rum.

Price are net and in euro.

MENU MER

110 euros

Menu disponible uniquement à dîner et devant être commandé pour l'ensemble de la table.

Le poulpe de roche mariné par nos soins,
poivrons confits, Burrata et Panna cotta à l'ail doux.

~ ~

La Gambas sauvage fricotte avec la courgette pays,
aïoli de fenouil et gambas, tomates confites.

~ ~

La pêche sauvage,
girolles poêlées, courgette trompette pays et fleur croustillante,
oignon blanc caramélisé, condiment gingembre.

~ ~

Le Brie truffé par nos soins,
huile d'olive de Nice, riquette et pickles d'oignons rouges.

~ ~

Planète fruits rouges

Biscuit moelleux et crémeux pistache, cœur fruits rouges,
sorbet pistache et compotée.

SEA MENU

110 euro

Menu only available for dinner and should be ordered for the entire table.

Rocky octopus marinated,
candied peppers, Burrata and sweet garlic Panna cotta.

~ ~

The King Prawn has a fling with the Zucchini
fennel and King Prawn aioli, candied tomato.

~ ~

The Catch of the day,
girolles nicely sauteed, trumpet zucchini and crusty flower,
caramelized onion and ginger.

~ ~

Home-made truffle brie cheese,
Olive oil of Nice, riquette and red onion pickles.

~ ~

The red berries planet
Pistachio biscuit and creamy, red berries heart,
pistachio sorbet and marmalade.