

LA CARTE

Les Entrées froides et chaudes

La tomate en 2 services :

Le tartare de cœur de boeuf condimenté à l'huile de vanille de Madagascar, espuma d'une vinaigrette de tomate, burrata et soupe glacée tomate & ananas, pesto roquette basilic. 38.-

The two tomatoes service style :

The multicoloral tomatoes tartar scented with Madagascar vanillia. tomato vinaigrette espuma, burrata & frozen tomato & pineapple soup, pesto of roquette & basil.

La daurade royale comme un ceviche, 38.-
passion, ananas, pickles d'oignon rouge, cébettes et piment doux, crémeux coco/coriandre, patate douce et gel de yuzu.

The Royal Sea Bream as a ceviche, passion, pineapple, red onion pickles, cébette & sweet chilli pepper, coconut/coriander creamy, sweet potato et yuzu jelly.

La belle gambas (120-150gr) sauvage fricote avec la courgette pays, 40.-
crémeux aïoli de fenouil et gambas, tomates confites.

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

Foie gras marbré au confit de figues, 38.-
condiment balsamique/échalotte /figues séchées, raisin muscat "coton candy", gel raisin hibiscus, figue rôtie et laquée au porto et poivre de Phù Quoc.

Foie gras marbré with a fig confit, balsamic vinegar, shallot & dried figs, "coton candy" muscat grape, grape & hibiscus jelly, roasted port fig.

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.*

Riviera Végétarien

Le cannelloni farci riviera en 2 services

jeunes pousses d'épinards, basilic, ricotta et blanc de poireaux,
bouillon au vieux parmesan affiné, retour de cueillette sautée

45.-

The Riviera cannelloni 2 services

*stuffed with young spinaches, basil, ricotta and leeks,
refined parmeggiano cheese bouillon, picking of the day sautéed (mushrooms).*

Poissons et Viande

Le loup rôti au thym et émulsion d'une soupe de roche niçoise,

fondue de tomate à la pêche et marjolaine, poivron et courgette trompette confits,
condiment miel/gingembre et tempura de fleur.

52.-

The seabass roasted with thyme & topped by a local rock fish soup.

*fondue of tomato & peach scented with marjoram, pepper and zucchini nicely candied,
condiment ginger & honey, tempura of zucchini flower*

Le filet de bœuf race Simmental au sautoir thym et ail,

crémeux et marmelade de cèpes aux herbes, retour de cueillette (champignons) sautée,
pomme de terre délicatesse et oignon confit au miel, coulis végétal et demi-glace.

54.-

The Beef filet cooked au sautoir

*Creamy and marmalade of ceps & herbs, picking of the day sautéed (mushrooms),
white onion caramelized in honey, delicatess potatoe, green coulis and demi-glace.*

Origine des viandes :

Boeuf

Allemagne

Les Fromages sélectionnés par nos soins
et Desserts de la maison « Le Vanillier ».

17.-

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

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

La Tomme de vache de Roure,
gelée de piment doux et salade de roquette.

*The cow tomme from Roure
sweet spiced jelly and rocket salad.*

Le Baba au vieux rhum martiniquais,
chantilly à la vanille de Madagascar.

*Typical French spongy cake with old Martinican rum,
Madagascar vanilla whipped cream.*

L'origine.
Crèmeux passion et biscuit croustillant, gelée passion.

Passion fruit creamy, crusty biscuit and passion jelly.

La Tarte aux figues
Figs fraîches, crèmeux pistache et biscuit sablé pistache.

The figs tart
Fresh figs, pastry cream and biscuit sable.

LA GRANDE RESERVE

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

MENU RESERVE

85 € en 3 plats avec choix sur l'entrée, plat et dessert.

***10 € supplémentaire pour la gambas**

La tomate en 2 services :

Le tartare de cœur de boeuf condimenté à l'huile de vanille de Madagascar, espuma d'une vinaigrette de tomate, burrata et soupe glacée tomate & ananas, pesto roquette basilic.

Et/Ou

La daurade royale comme un ceviche, passion, ananas, pickles d'oignon rouge, cébettes et piment doux, crémeux coco/coriandre, patate douce et gel de yuzu.

Et/Ou

Foie gras marbré au confit de figues, condiment balsamique/échalotte /figues séchées, raisin muscat "coton candy", gel raisin hibiscus, figue rôtie et laquée au porto et poivre de Phù Quoc.

Ou

La belle gambas (120-150gr) sauvage fricote avec la courgette pays, crémeux aïoli de fenouil et gambas, tomates confites.

~

Le loup rôti au thym et émulsion d'une soupe de roche niçoise, fondue de tomate à la pêche et marjolaine, poivron et courgette trompette confits, condiment miel/gingembre et tempura de fleur.

Ou

Le filet de boeuf race Simmental au sautoir thym et ail, crémeux et marmelade de cèpes aux herbes, retour de cueillette (champignons) sautée, pomme de terre délicatesse et oignon confit au miel, coulis végétal et demi-glacé.

~

Les desserts et fromages de la carte

LA GRANDE RESERVE

110 euro as a 4 dishes menu

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

MENU RESERVE

85 € as a 3 dishes menu. Choice on starter, main course and dessert.

** 10€ extra charge for the Gambas beauty*

The two tomatoes service style :

*The multicoloral tomatoes tartar scented with Madagascar vanillia.
tomato vinaigrette espuma, burrata & frozen tomato & pineapple soup,
pesto of roquette & basil.*

And/Or

*The Royal Sea Bream as a ceviche,
passion, pineapple, red onion pickles, cébette & sweet chilli pepper,
coconut/coriander creamy, sweet potato et yuzu jelly.*

And/Or

*Foie gras marbré with a fig confit,
balsamic vinegar, shallot & dried figs, “coton candy” muscat grape,
grape & hibiscus jelly, roasted port fig.*

And/Or

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

~ ~

*The seabass roasted with thyme & topped by a local rock fish soup.
fondue of tomato & peach scented with marjoram, pepper and zucchini nicely candied,
condiment ginger & honey, tempura of zucchini flower*

Or

*The Beef filet cooked au sautoir thyme and garlic
Creamy and marmalade of ceps & herbs, picking of the day sautéed (mushrooms),
white onion caramelized in honey, delicatessen potatoe , green coulis and demi-glace.*

~ ~

Cheeses and desserts of la carte

LE VEGGIE

85 €

Le tartare de cœur de boeuf condimenté à l'huile de vanille de Madagascar, espuma d'une vinaigrette de tomate, burrata et soupe glacée tomate & ananas, pesto roquette basilic.

The two tomatoes service style :

*The multicoloral tomatoes tartar scented with Madagascar vanillia.
tomato vinaigrette espuma, burrata & frozen tomato & pineapple soup,
pesto of roquette & basil.*

~ ~

Le cannelloni farci riviera en 2 services
jeunes pousses d'épinards, basilic, ricotta et blanc de poireaux,
bouillon au vieux parmesan affiné, retour de cueillette sautée .

The Riviera cannelloni 2 services
stuffed with young spinaches, basil, ricotta and leeks,
refined parmeggiano cheese bouillon, picking of the day sautéed (mushrooms).

~ ~

Les desserts ou fromages de la carte

Desserts or cheeses