

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 le rouget et la gambas*

**Le foie gras mi-cuit au poivre de Jamaïque,
Trompe l'œil et cerises fraîches, gelée de cerise & betterave,
chutney aigre douce.**

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 detox "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

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 red mullet and Gambas beauty*

*“Le foie gras mi-cuit” scented with pepper of Jamaica,
Fresh cherries and a trompe l’oeil style, cherry and beetroot jelly,
sweet and sour chutney.*

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 of la carte