

# ***MENU RIVIERA***

58 euros

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

*Valable uniquement à déjeuner du Mardi au Samedi.*  
*Available only for lunch.*

## **Le citron Pays**

fenouil/badiane et émietté de crabe à la pomme Granny,  
vinaigrette yuzu et aneth.

## ***The Lemon,***

*fennel/star anise and crab émietté melted with green apple,  
yuzu dressing and dill.*

~ ~

## **La sole limande basse température,**

cannelloni en farce fine de crustacés, fondue de poireaux au citron,  
émulsion d'arêtes.

## ***The lemon sole cooked low temperature,***

*cannelloni with a crustacean stuffing, leek & lemon fondue, fishbone juice.*

**Ou/Or**

## **Le faux filet de bœuf Simmenthal,**

légumes fanes primeurs et artichauts violets en cru et cuit, jus corsé.

## ***Simmenthal beef sirloin,***

*early seasonal vegetables, raw and cooked purple artichokes, well-seasoned juice*

~ ~

## **Le Créole**

mousse aux saveurs créole, coulis kiwi/pomme

*Créole sensations, apple & kiwi coulis.*

*Price are net and in euro.*