

ENTRÉES - STARTERS



Crème de feta et chèvre aux éclats de pistaches

Feta and goat cheese cream with pistachio slivers



19.00 €

Pastèque noircie au vieux balsamique, straciatella et bonite séchée

Blackened watermelon with old balsamic, straciatella and dried skipjack tuna



22.00 €

Tartare de veau aux pignons de pins et câpres, lié au yaourt grecque

Veal tartare with pine nuts and capers, with a Greek yogurt sauce



24.00 €

Tempura de calamars, mayonnaise au basilic et citron confit

Tempura of squid, mayonnaise with basil and preserved lemon



26.00 €

PLATS - MAIN COURSES



Patate douce fondante, purée de noisettes, maïs grillés et chips de tapioca

Melting sweet potato, hazelnut purée, grilled corn and tapioca crisps



28.00 €

Dos de cabillaud au naturel, shimejis et raisins liés à la crème de moules

Nature Cod fillet, shimeji and grapes in a mussel cream sauce



36.00 €

Magret de canard cuisiné comme un mafé, riz soufflé aux herbes

Duck breast cooked like a mafé, herbed puffed rice



38.00 €

Filet de St Pierre aux agrumes déclinaison de courgettes et olives taggiashes

Filet of St Pierre with citrus fruits, courgettes and taggiashes olives



39.00 €

DESSERTS



Macaron pistache à a fraise et sorbet basilic

Strawberry pistachio macaroon with basil sorbet



14.00 €

Abricot et verveine, polenta aux pignons de pins et glace aux éclats de nougatines

Apricot and verbena, polenta with pine nuts and nougatine ice cream



14.00 €

Omelette norvégienne, vanille et gingembre confit, flambée au grand Marnier

Norwegian omelette, vanilla and candied ginger, flambée with Grand Marnier wine



14.00 €

Déclinaison de chocolat noir araguaní 72% et noisettes caramélisées

Araguaní 72% dark chocolate with caramelised hazelnuts



14.00 €

ASSIETTE DE FROMAGES

Cheese plate

15,00 €

D'ici et d'ailleurs en partenariat avec la Maison 365 fromages de Valbonne

En cas d'allergie alimentaire veuillez à en informer votre serveur et le personnel se fera un plaisir de répondre à vos besoins.

If you have a food allergy, please inform your waiter and the staff will be happy to accommodate your needs.

Oeuf - Egg // Poisson - Fish // Crustacé - Seafood // Lactose - Dairy // Gluten // Fruits à coque - Nuts // Végétarien - Vegetarian // Sésame - Sesame // Champignon - Mushroom // Céleri - celery

PRIX NET EN EUROS SERVICE COMPRIS