

ENTREES

STARTERS

Fleurs de courgettes farcies à la ricotta et pignons de pin, jus de betterave et orange

Zucchini flowers stuffed with ricotta and pine nuts, beet and orange juice

21,00 €

Tagliatelles fraîches maison à l'encre de seiche, râpé de poutargue et jus aux câpres

Fresh homemade tagliatelle with shredded cuttlefish ink and caper juice

23,00 €

Tartare de daurade à la pistache et huile de verveine, émulsion pomelos

Sea bream tartar with pistachio and verbena oil, pomelo emulsion

23,00 €

Céviche de crevettes ObsiBlue, à la menthe fraîche et citron confit

ObsiBlue shrimp ceviche with fresh mint and preserved lemon

24,00 €

Salade Niçoise aux tomates anciennes et thon mi cuit

Niçoise salad with heirloom tomatoes and semi-cooked tuna

24,00 €

PLATS

MAIN COURSES

Artichaut camus de la feuille au cœur,
parsemé de vieux conté et petit pois

*Camus artichoke from the leaf to the heart,
sprinkled with old conté and peas*

26,00 €

Volaille fermière grillée,
houmous de lentilles corail et galette de sarrasin

*Grilled free-range chicken, coral lentil hummus
and buckwheat pancake*

28,00 €

Ravioles plins truffés,
pousses d'épinards et crème au parmesan

*Ravioli with truffles,
spinach shoots and parmesan cream*

29,00 €

Pavé de saumon confit,
sauce genevoise et artichauts barigoules

*Confit of salmon with Geneva sauce
and artichoke barigoules*

32,00 €

Filet de bœuf fumé au bois de fenouil,
concombre au citron confit et jus à la cerise

*Smoked beef filet with fennel wood, cucumber with
preserved lemon and cherry juice*

45,00 €

DESSERTS

DESSERTS

Salade de fruit de saison parfumé au safran du jas des rochers

Seasonal fruit salad flavored with saffron from Jas des Rochers

14,00 €

Macaron pistache & framboises, crème diplomate et sorbet maison à la framboise

Pistachio & raspberry macaroon, diplomatic cream and raspberry sorbet

15,00 €

Déclinaison autour du chocolat guanaja 70%, mousse praliné et glace caramel salé

Guanaja chocolate 70%, praline mousse and salted caramel ice cream

15,00 €

Le café « dessert du chef réalisé pour le concours création et saveur en 2016 »

The Coffee ;chef's dessert made for the creation and flavour competition in 2016

15,00€

Le 18.... Entre pistache et griotte, un blanc manger aux amandes

The 18.... Between pistachio and cherry, a blanc manger with almonds

18,00 €

Des plats végétariens sont disponibles comme alternative sur demande

Vegetarian dishes are available as an alternative on request

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

If you have any food allergies please inform your waiter and the kitchen staff will be happy to cater for your needs.