

ENTREES

STARTERS

Onigiri aux sésames, confiture de nori et laitue de mer

Sesame onigiri with nori jam and sea lettuce

19,00 €

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

Fresh homemade tagliatelle with shredded cuttlefish ink and caper juice

23,00 €

Céviche de crevette 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 €

Asperges vertes et jambon truffé, relevé à la sauce choron

Green asparagus and truffled ham with choron sauce

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 €

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

*Ravioli with truffles,
spinach shoots and parmesan cream*

29,00 €

Aile de raie au beurre de jalapenos,
courgettes violons à la grenobloise

*Skate wing with jalapenos butter
and Grenoble-style zucchini*

38,00 €

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 €

Chapon de méditerranée piqué au basilic,
fregula sarde cuisiné au beurre d'anchois

*Mediterranean capon spiked with basil,
Sardinian fregula cooked with anchovy butter*

50,00 €

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 €

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

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

15,00 €

Macaron à la rose, framboises fraîches, sorbet maison au litchi

Rose macaroon, fresh raspberries, home made lychee sorbet

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.

PRIX NETS EN EUROS