

Le Menu Surprise

Une invitation au fil du dîner, de surprise en surprise,
laissez-vous guider
par notre Chef sur des plats choisis et élaborés à partir de produits
et de légumes frais issus de nos producteurs.

Pour les
végétariens
en 4 services

Par personne, hors boissons
150 €

En accord mets et vins une découverte de 4 verres d'ici et d'ailleurs,
sélectionnée par notre Chef sommelier,
supplément 100 € par personne.

Fromages en suggestion
20 €

Prix nets et service compris.
Pour le plus grand confort de tous, merci de mettre votre mobile en mode silence.
Aucun règlement par chèque n'est accepté.

Prenez un instant pour vous arrêter 37 promenade des Anglais....

...Et venez découvrir,

Le Menu Signature de Virginie Basselot et son équipe

Pour les
végétariens
en 7 services

Par personne, hors boissons
230 €

En accord mets et vins une découverte de 5 verres d'ici et d'ailleurs,
sélectionnée par notre Chef sommelier,
supplément de 130 € par personne

Prix nets et service compris.

Pour le plus grand confort de tous, merci de mettre votre mobile en mode silence.
Aucun règlement par chèque n'est accepté.

Œuf de poule bio au plat de la ferme Lavancia à Puget-Théniers
truffe noire et maïs.

45 €

Raviole d'épinard et ricotta

pignons de pin.

38 €

Blettes

en tagliatelles et crème.

38 €

Gnocchi aux herbes

artichaut.

40 €

Nos Affinages...

Fromages affinés d'ici et d'ailleurs.

22 €

Prix nets et service compris.

Pour le plus grand confort de tous, merci de mettre votre mobile en mode silence.
Aucun règlement par chèque n'est accepté.

Créations sucrées...

...de notre Chef pâtissier Fabrice Didier

Chocolat, caramel et cacahuètes

caramel de cacahuètes à la fleur de sel, sorbet au chocolat noir 70 %
du Venezuela.

35 €

Poire, miel de sarriette

crémeux au thym, pollen frais et glace miel de Provence.

32 €

Ananas et café bio du Pérou

l'ananas Victoria à la vanille et citron vert, le jus servi givré,
café bio du Pérou en différentes textures.

32 €

Soufflé salmiakki et grenade

en cœur coulant, grenade fraîche et crumble au sucre muscavado,
sorbet comme un glögli.

(préparation et cuisson, 15 minutes de patience)

36 €

Chocolat noir, mangue et piment du Béarn

chocolat et grué de cacao pure origine Guatemala 73%,
sorbet et confit de mangue parfumés
de piment fumé au bois de laurier.

33 €

Prix nets et service compris.

Pour le plus grand confort de tous, merci de mettre votre mobile en mode silence.
Aucun règlement par chèque n'est accepté.