

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,
Notre chef sommelier Florian Guilloteau et son équipe sont heureux
de vous offrir une découverte de 4 verres d'ici et d'ailleurs.

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,
Notre chef sommelier Florian Guilloteau et son équipe sont heureux
de vous offrir une découverte de 5 verres d'ici et d'ailleurs.

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.

Jeunes poireaux fondants d'Agnès
Yuzu, fromage frais et grenades de pays

36 €

Petit épeautre
Comme un risotto, aux algues

32 €

Potimarron et noisettes du Piémont
Ravioles coulantes, émulsion à la mandarine

38 €

Artichauts et olives vertes de Lucques
Artichauts poivrades et gnocchis aux herbes

44 €

Nos Affinages...

Fromages affinés de Madame Valérie Nery

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 du Venezuela et cacahuètes
Caramel de cacahuètes à la fleur de sel, sorbet au chocolat noir 70 %
35 €

Lime de Tahiti
Parfumée à la vanille et fève de tonka, craquant de chocolat blanc,
Bouillon épicé servi froid
22 €

Noisettes du Piémont
Soufflé au cœur de gianduja, sorbet aux fruits de la passion,
Crèmeux au poivre des gorilles
(Préparation et cuisson, 15 minutes de patience)
32 €

Pomme, sarrasin, shiso vert
Chantecler rôtie flambée au Calvados,
Crème crue, brioche en pain perdu parfumée de shiso, glace au
sarrasin grillé
25 €

Citron bio de Golf-Juan et huile d'olive de pays
Crème aux citrons de Jean Noël Falcou et à l'huile d'olive bio de
Champssoleil, meringue à la sauge lavande comme un vacherin
31 €

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.