

la CARTE

MARS 2023

Entrées

Poireaux fondants sauce gribiche, frisée fine et croûtons, huile d'herbes fraîches	24 €
🌿🌿🌿🌿🌿🌿	
Foie gras de canard confit, condiment poire et noix du Périgord, pain toasté	29 €
🌿🌿🌿	
Terrine de crabe au sarrasin grillé, vinaigrette cidre et avruga ✨	27 €
🐟🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿	
Burratina des Pouilles, cœur de laitue croquante aux asperges blanches, foccacia croustillante et condiments aux herbes fraîches	26 €
🌿🌿	
Avocat grillé aux clémentines, pousses d'épinards et granola salé, vinaigrette au sésame	25 €
🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿	
Escargots bio de la ferme d'Odeline en persillade	par 6 / 22 € - par 12 / 32€
🌿🌿🌿🌿🌿	

Terre

Filet de bœuf Charolais rôti, sauce au poivre, mousseline de pommes de terre et légumes de saison	50 €
🌿🌿🌿🌿	
Volaille fermière d'Eric et Marta comme un tajine aux épices douces, boulgour à la grenade et raïta aux herbes	39 €
🌿🌿🌿🌿	
Poitrine de veau farcie à la Niçoise, brocolettis et huile d'olive noire	37 €
🌿🌿	
Tartare de bœuf Charolais, pommes grenailles et légumes croquants	32 €
🌿🌿🌿🌿	
Choux-fleurs rôtis aux épices douces, boulgour aux herbes et sobacha	29 €
🌿🌿🌿🌿🌿	

Mer

Loup de la baie de Cannes à la plancha, biscuit moelleux aux céréales, ✨ fricassée de choux multicolores et crème végétale au citron	45 €
🌿🌿🌿🌿🌿🌿	
La pêche de Steve Molinari, soupe de poissons de roche, rouille et petits croûtons	39 €
🌿🌿🌿	
Poulpe de roche snacké, sauce chimichurri et asperges rôties, riz sauvage soufflé	39 €
🌿🌿🌿🌿🌿	

Pâtes

Raviolis aux artichauts truffés, émulsion de roquette	38 €
🌿🌿🌿🌿🌿	
Spaghettis au homard, bisque infusée à l'estragon et tomates cerises	49 €
🌿🌿🌿🌿🌿🌿	

Menus et prix à titre indicatif, sous réserve de changement en fonction des produits et arrivages de la semaine. Pour toute information complémentaire, nous vous invitons à vous renseigner auprès de notre équipe de salle.

Contient : 🌿 Gluten 🥚 Œuf 🐟 Poisson 🌿 Arachide 🌿 Soja 🌿 Lait 🌿 Fruit à coque 🌿 Céleri 🌿 Moutarde 🌿 Sésame 🌿 Sulfite 🌿 Mollusque 🌿 Crustacé 🌿 Plat Végétarien 🌿 Plat Végan

Toutes nos viandes sont d'origine françaises.

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.



En l'honneur de ce mois dédié aux femmes, nous avons décidé de rendre hommage à l'une des femmes les plus avant-gardistes que notre établissement est jamais connu Madame Jeanne Augier. Les origines de notre ancienne propriétaire ont été mises à l'honneur par notre Cheffe Virginie Basselot.

Desserts

Sélection de fromages de la maison Nery et condiments	17 €
🌿🌿🌿🌿	
Pommes caramélisées façon tatin, arlettes et crème glacée vanille ✨	18 €
🌿🌿🌿	
Crèmeux chocolat noisette, croustillant riz soufflé et crème glacée à la cardamome noire	18 €
🌿🌿🌿	
Chocolat noir onctueux, compotée de bananes et sorbet passion	15 €
🌿🌿🌿	
Meringue craquante à la noix de coco, fruits exotiques et sorbet mangue	15 €
🌿🌿	
Choux au praliné Gianduja, kalamansi et crème glacée praliné	16 €
🌿🌿🌿🌿	

le MENU PROMENADE

Dîner du lundi au dimanche / Déjeuner uniquement le samedi et dimanche





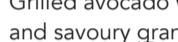
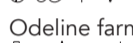
65 €

Poireaux fondants sauce gribiche, frisée fine et croûtons, huile d'herbes fraîches
🌿🌿🌿🌿🌿🌿
ou
Terrine de crabe au sarrasin grillé, vinaigrette cidre et avruga ✨
🐟🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿
ou
Foie gras de canard confit, condiment poire et noix du Périgord, pain toasté
🌿🌿🌿
•
Loup de la baie de Cannes à la plancha, biscuit moelleux aux céréales, fricassée de choux multicolores et crème végétale au citron ✨
🌿🌿🌿🌿🌿
ou
Poitrine de veau farcie à la Niçoise, brocolettis et huile d'olive noire
🌿🌿
ou
Choux-fleurs rôtis aux épices douces, boulgour aux herbes et Sobacha
🌿🌿🌿🌿
•
Choux au praliné Gianduja, kalamansi et crème glacée praliné
🌿🌿🌿🌿
ou
Meringue craquante à la noix de coco, fruits exotiques et sorbet mangue
🌿🌿
ou
Chocolat noir onctueux, compotée de bananes et sorbet passion
🌿🌿🌿






la CARTE

MARCH 2023



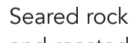
Starters

Fondant leek with gribiche sauce, frisée and croutons, fresh herb oil 	24 €
Duck foie gras, Périgord walnuts and pear condiment, toast 	29 €
Crab terrine with grilled buckwheat, cider vinaigrette and avruga ✨ 	27 €
Pugliese burrata, crunchy lettuce heart with white asparagus, crispy foccacia, and fresh herb condiment 	26 €
Grilled avocado with clementines, baby spinach and savoury granola, sesame vinaigrette 	25 €
Odeline farm's organic snails in parsley sauce 	par 6 / 22 € · par 12 / 32€



Land

Roasted Charolais beef tenderloin, pepper sauce, mousseline potatoes and seasonal vegetables 	50 €
Eric and Marta's free-range poultry prepared as a sweet-spiced tagine, bulgur with pomegranate and herb raita 	39 €
Niçoise style stuffed veal breast, baby broccoli and black olive oil 	37 €
Charolais beef tartare, Grenaille potatoes, and al dente vegetables 	32 €
Roasted cauliflower with mild spices, herb bulgur, and sobacha 	29 €

Sea

Bass from the Bay of Cannes à la plancha, soft grain biscuit, ✨ multicoloured cabbage fricassée and citrus plant cream 	45 €
Steeve Molinari catch of the day, rock fish soup, rouille and mini croutons 	39 €
Seared rock octopus, chimichurri sauce and roasted asparagus, puffed wild rice 	39 €

Pastas

Black truffled artichokes ravioli, arugula emulsion 	38 €
Lobster spaghetti with tarragon-infused bisque and cherry tomatoes 	49 €

Our menus and prices are for information purposes only and may vary depending on the products and arrivals of the week. For any further information, we invite you to enquire with our team.

Contains :  Gluten  Egg  Fish  Peanuts  Soya  Milk  Nuts  Celery  Mustard  Sesame  Sulphite  Mollusc  Crustacean  Vegetarian Dish  Vegan Dish







Our meats are french origins. Prices are net and service is included.

For everyone's confort please set your cellphone to silent mode. Please note that payments by cheques are not accepted.



Our establishment support all women throuth this month, we decided to pay tribute to the most forward-think women we ever known in our beautiful house, Mrs Jeanne Augier our beloved owner. All the dishes presented on this menu are a reminder of her bretons origins.

Sweets

Nery's cheese selection and condiments 	17 €
Tatin-style caramelised apples, arlette biscuits and vanilla ice cream ✨ 	18 €
Chocolate crèmeux with hazelnut, crispy puffed rice and black cardamom ice cream 	18 €
Creamy dark chocolate, banana compote, and passion fruit sorbet 	15 €
Crispy coconut meringue, exotic fruits, and mango sorbet 	15 €
Choux with Gianduja praliné, kalamansi limes, and praline ice cream 	16 €

le MENU PROMENADE

Dinner from Monday to Sunday / Lunch only on Saturday and Sunday

65 €

Fondant leek with gribiche sauce, frisée and croutons, fresh herb oil



or

Crab terrine with grilled buckwheat, cider vinaigrette and avruga ✨


or

Duck foie gras, Périgord walnuts and pear condiment, toast



•

Bass from the bay of Cannes à la plancha, soft cereal biscuit, multicoloured cabbage fricassée, and lemon plant cream ✨


or

Niçoise style stuffed veal breast, baby broccoli and black olive oil


or

Roasted cauliflower with mild spices, herb bulgur, and sobacha


•

Choux with Gianduja praliné, kalamansi limes, and praline ice cream


or

Crispy coconut meringue, exotic fruits, and mango sorbet


or

Creamy dark chocolate, banana compote, and passion fruit sorbet
