

la CARTE

AVRIL 2023

Entrées . Starters

Les Asperges de l'arrière-pays, crémeux de feta à la menthe et citron noir <i>Hinterland asparagus, creamy feta cheese with mint, and black lemon</i>	25 €
Foie gras de canard confit, marmelade de rhubarbe à l'Amaretto, lait d'amande et pain toasté <i>Duck foie gras confit, rhubarb marmalade with Amaretto, almond milk, and toast</i>	29 €
La truite du Cians en carpaccio, carottes des sables au combava et pommes Granny <i>Carpaccio of Cians trout, sand carrots with kaffir lime, and Granny apple</i>	27 €
Burratina des Pouilles aux asperges vertes, noisettes du Piémont et vinaigrette à la truffe de printemps <i>Pugliese burratina with green asparagus, Piedmont hazelnuts, and spring truffle vinaigrette</i>	26 €
Avocat grillé aux agrumes, pousses d'épinards et granola salé, vinaigrette au sésame <i>Grilled avocado with citrus fruit, baby spinach and savory granola, sesame vinaigrette</i>	25 €
Escargots bio de la ferme d'Odeline en persillade <i>Odeline farm's organic snails in parsley sauce</i>	par 6 / 22 € · par 12 / 32 €

Terre . Land

Filet de bœuf Charolais rôti, pommes Darphin comme un pressé, légumes de saison et sauce au poivre vert <i>Charolais roasted beef fillet, Darphin potato, seasonal vegetables, and green pepper sauce</i>	50 €
Volaille fermière d'Eric et Marta comme un tajine aux épices douces, boulgour à la grenade et raïta aux herbes <i>Eric and Marta's free-range poultry prepared as a sweet-spiced tagine, bulgur with pomegranate and herb raita</i>	39 €
La selle d'agneau des Alpilles en croûte d'herbes, lardons de panoufle et petits pois à la française rafraîchis au raifort <i>Alpilles saddle of lamb in a herb crust, with panoufle lardons and horseradish-flavoured French peas</i>	39 €
Tartare de bœuf Charolais, pommes grenailles et légumes croquants <i>Charolais beef tartare, Grenaille potatoes, and al dente vegetables</i>	32 €
Légumes primeurs en fricassée, pulpe de courgettes à la pistache et coriandre <i>Mixed early vegetables fricassée, with zucchinis pulp with pistachio and coriander</i>	29 €

Mer . Sea

Loup de la baie de Cannes à la plancha, cannelloni de courgettes de Nice au chèvre de Monteiro, pistaches de Sicile et coriandre <i>Bass from the bay of Cannes cooked à la plancha, Nice zucchinis cannelloni with Monteiro goat cheese, Sicilian pistachio and coriander</i>	45 €
La pêche de Steeve Molinari, soupe de poissons de roche, rouille et petits croûtons <i>Steeve Molinari catch of the day, rock fish soup, rouille and mini croutons</i>	39 €
Poulpe de roche snacké, sauce chimichurri et asperges rôties, riz sauvage soufflé <i>Seared rock octopus, chimichurri sauce and roasted asparagus, puffed wild rice</i>	39 €

Pâtes . Pastas

Raviolis aux artichauts truffés, émulsion de roquette <i>Black truffled artichokes ravioli, arugula emulsion</i>	38 €
Spaghettis au homard, bisque infusée à l'estragon et tomates cerises <i>Lobster spaghetti with tarragon-infused bisque and cherry tomatoes</i>	49 €

Desserts . Sweets

Sélection de fromages de la maison Nery et condiments <i>Nery's cheese selection and condiments</i>	17 €
Pommes caramélisées façon tatin, arlettes et crème glacée vanille <i>Tatin-style caramelised apples, arlette biscuits and vanilla ice cream</i>	18 €
Fleur chocolat, pop-corn caramélisés et noix de pécan, crème glacée vanille <i>Chocolate flower, caramelised popcorn and pecans, vanilla ice cream</i>	18 €
Chocolat noir onctueux, compotée de bananes et sorbet passion <i>Creamy dark chocolate, banana compote, and passion fruit sorbet</i>	15 €
Meringue croquante aux fraises, crème légère au basilic, sorbet fraise <i>Crispy meringue with strawberries, light basil cream, strawberry sorbet</i>	15 €
Crèmeux au citron de Menton, croustillant noisette du Piémont, crème glacée praliné amandes de Provence <i>Menton lemon cream, Piedmont hazelnut crunch, Provence almond praline ice cream</i>	16 €

la FORMULE DÉJEUNER*

Plat du jour + dessert du jour, servi uniquement au déjeuner
Dish of the day + today's dessert, served for lunch only

39 €

Plat du jour · *Dish of the day*

29 €

Dessert du jour · *Today's dessert*

10 €

*Hors fêtes, jours fériés et week-end · **Not available on holidays and week-ends*

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.
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.

Une carte des allergènes est à votre disposition sur demande. · *A full detailed allergens list is available on request.*

Contient · *Contains :*  Plat Végétarien · *Vegetarian Dish*  Plat Végan · *Vegan Dish*

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.
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.