
VIN AU VERRE

BLANC

Domaine Le Clos de Cazaux
Vacqueyras « Les clefs d'or »
2018

ROSÉ

Château de Vaudois
Côtes de Provence
2018

ROUGE

Domaine Saint Sylvestre
Terrasses du Larzac
2015

DÉJEUNER

Bouillon de haricots cocos du Val de Lantosque,
gamberoni de San Remo
Local bean broth, San Remo gamberoni

Ou/Or

Risotto aux champignons des bois cuisinés au beurre d'escargot
Wild mushroom risotto cooked in snail butter

Cabillaud côtier sur la braise,
garniture d'un stockfish à la monégasque

Braised coastal cod, monégasque-style stockfish garnish

Ou/Or

Agneau de la Roya au feu de bois, légumes verts
"La Roya" lamb cooked over a wood fire, green vegetables

Tarte fine aux figues Belone
Thin Belone figs tart

Ou/Or

Soufflé traditionnel de l'Hôtel de Paris
Hôtel de Paris traditional soufflé

65 [entrée, plat et dessert]

90 [entrée, plat et dessert] [2 verres de vin et eau minérale]

Menu valable hors jours fériés et spéciaux