



Légumes et condiment d'un minestrone, basilic	80
✂ Primeurs des jardins de Provence à la truffe noire	106
Cardons gobbo et pain au blé truffier mijotés, épinards	86
Langoustines rafraîchies aux amandes, grenade et gingembre	126
Spaghetti aux artichauts épineux, levure torréfiée et tartufi di Alba	176
✂ Gamberoni de San Remo, délicate gelée de poissons de roche, caviar	166
Loup de Méditerranée aux agrumes, menthe pilée, aubergine	136
Homard bleu à la vapeur, cime di rapa, hibiscus et poivre rose	140
Poisson de pêche locale aux broccoletti, calmars et capucine	2,3 PERS 126 PP
Saint-Jacques de Dieppe dorées, pommes de terre, cresson, truffe blanche	196
Fine tourte de chevreuil au genièvre, betterave vinaigrée, kaki	126
Poitrine de caneton mi-sauvage aux figues, oseille et noix nouvelles	120
Pintadon des Landes à la cheminée, girolles, châtaignes et cordifole	120
Agneau de lait fermier, courge rouge d'Albenga, petit épeautre et salicorne	124
Pour amateur : ✂ U stocafi à la monégasque	42
Fromages frais et affinés	30
JARDINS DE PROVENCE	240
GOURMET	360
Quatre mets en demi sélectionnés par le chef, fromages et dessert	
✂ Baba au rhum de votre choix, crème mi-montée	36
Soufflé chaud au citron Yuzu et noisettes du Piémont	
Pommes et coings de Lagrand, cardamome et Calvados	
Poire Passe-Crassane pochée et en pickles, crème glacée châtaigne	
Figues de Solliès, marmelade acidulée, granité et sorbet au vin de Maury	
Gâteau moelleux au chocolat de notre Manufacture, croustillant cacao / gruë	

✂ Nos classiques

En cas d'allergies ou d'intolérances, nous vous invitons à solliciter notre maître d'hôtel