

ENTREES

Fin velouté « Retour du marché de la Condamine »	36	 
Cœur de laitue mélangé de copeaux de primeurs, sauce aux olives	38	 
Loup de Méditerranée en céviche aux agrumes du Mentonnais	40	
Saumon fumé d'Ecosse, toasts	42	
Homard bleu rafraîchi, marinade croquante & fines herbes	98	
Caviar « sélection Hôtel de Paris », fins blinis	50 gr. 260	
Foie gras de canard des Landes au naturel	44	
Culatello di Massimo Spigaroli, pickles de légumes	48	

TRUFFE NOIRE

Cookpot d'artichauts épineux cuits au naturel	65	 
Risotto « Mantecato »	60	
Filet de Bœuf « Rossini »	98	
Une râpée de truffe noire	49	

AU FEU DE BOIS

Saint-Jacques et choux fleur sur la braise, condiment Dubarry	65	 
Poisson de la pêche côtière comme on aime sur la Riviera	les 100 gr 15	 
Turbot côtier & légumes verts, sauce Champagne	75	 
Poussin fermier aux herbes des collines	49	
Carré d'agneau en croûte de sarriette	65	
Filet de bœuf aux poivres	65	
Pièce de bœuf « Angus d'Aberdeen », sauce Béarnaise 2 pers.	65 p.p.	

GARNITURE AU CHOIX

Pommes de terre [purée, frites ou soufflées]	12	
Légumes [grillés, jardinière, épinards en branches ou haricots verts]	12	

Certains de nos poissons sont issus de la pêche durable suivant la charte Mr. Goodfish 

 Sans gluten  Vegan

Liste des allergènes disponibles sur demande

Prix nets en euro, taxes et service inclus

MENU DE FETES

Loup de Méditerranée en céviche
aux agrumes du Mentonnais

Risotto aux truffes noires

Poussin fermier parfumé aux herbes des collines

Soufflé de votre choix

160

FROMAGES

Fromages frais et affinés pour vous 18 

SOUFFLES [à la carte depuis la création du restaurant] 22

Grand Marnier

Chocolat de la Manufacture Alain Ducasse à Paris 

Pistache / framboises

Noisette du Piémont

Mandarine

DOUCEUR 22

Forêt noire aux griottes, crème onctueuse

Mont-blanc marron/cassis

Ananas rôti à la vanille de Tahiti, émulsion coco  

Glaces et sorbets du moment

FRUITS FRAIS [accompagnés de crème double ou de glace/sorbet]

Ananas 20 

Mangue 22 