

ENTREES

Une salade Niçoise à la monégasque	38	🌾
Loup de Méditerranée en ceviché aux agrumes du Mentonnais	40	🌾
Saumon fumé d'Écosse, toasts	40	
Homard bleu rafraichi, avocat et mangue	98	🌾
Caviar « sélection Hôtel de Paris », fins blinis	50 gr.260	
Foie gras de canard des Landes confit au naturel, pain de campagne	44	
Culatello di Massimo Spigaroli, copeaux de fenouil	44	
Risotto aux courgettes trompettes et girolles des bois	40	🌾 ✓

AU FEU DE BOIS

Poisson de la pêche locale comme on aime sur la Riviera	les 100 gr	15	🌾
Turbot côtier, garniture d'un stockfish		75	🌾
Poussin fermier parfumé 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, bouquetière, épinards en branches ou haricots verts]	12	🌾

Prix nets en euro, taxes et service inclus
Liste des allergènes disponibles sur demande

✓ Plats végétaliens

🌾 Sans gluten

MENU TRADITION

Loup de Méditerranée en ceviché
aux agrumes du Mentonnais

Risotto aux courgettes trompettes et girolles des bois

Poussin fermier parfumé aux herbes des collines,
bouquetière de primeurs

Soufflé de votre choix

140

FROMAGES

Fromages frais et affinés pour vous 20 🌾

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

Grand Marnier	
Chocolat de la Manufacture Alain Ducasse à Paris	🌾
Framboises de pays	
Fraise	
Pistache	

DOUCEUR

Sacher au chocolat Guanaja, confit abricot	22
Millefeuille fruits rouges, crèmeux vanille de Tahiti	24
Meringue glacée framboise, émulsion coco	22 🌾 ✓
Glaces et sorbets du moment	20 🌾

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

Framboises	24	✓
Fraises du pays	20	✓
Ananas	20	🌾 ✓
Mangue	24	🌾 ✓