

NOTRE CARTE GOURMANDE

LES ENTREES

Velouté de Potimarron monté à l'huile vierge autour
d'une crème prise de champignons poêlés.

30€

Emiettée moelleuse de crabe royal et « Zittis », montée comme une Chartreuse.

32€

Pressé de foie gras de canard au jambon de Parme,
confitures de figues, une réduction au mariage de vanille et d'aceto balsamico.

35€

Caviar osciètre, blinis et toasts chaud
condiments à la moscovite.

10€ / gr

LES POISSONS

Espadon « velours vert » aux herbes de la garrigue,
cuit comme un Tepan-yaki.

40€

La grosse queue de crevettes « Camerone » aux petites tomates confites,
jus de tête aux perles de Japon et cristalline de « Parmigiano Reggiano ».

43€

Noix de Saint-Jacques décoquillées et
ailerons farcis d'herbes dans un bouillon goûteux,
gouttelettes d'huile vierge d'ici et copeaux de légumes racines.

45€

« Caprice pleine mer » à l'émulsion iodée aux fruits et légumes du moment.

45€

LES VIANDES

(Toutes nos viandes sont d'origine Française)

Le Magret de canard cuit en sauteuse aux Aromes du miel de sapin,
écrasée de rattes demi-sel.

42€

Pièce de bœuf et
son pressé aux fruits et légumes de la Riviera, son jus tranché.
45€

Le carré d'agneau mariné puis rôti au four,
une méridionale d'aubergines à tartiner, quelques haricots « Borlottis » en parure.
47€

LES DESSERTS

(A commander en début de repas)

Crèmeux de chocolat-caramel
au cœur de poires en velours noir
jus miroir acidulé au vieux balsamique.
20€

Douceur de chocolat blanc à l'huile d'olives vierge et
aux citrons confits de Menton.
20€

Deux grands thés en crème brûlée.
20€

« Retour du japon » comme une soupe de fraises aux nuances de fleur de sel.
20€

Notre assiette de fromages affinés.
25€

Chef de Cuisine : Axel Wagner et son équipe
Prix nets et taxes comprises