



LA TABLE DE PIERRE

Par Emmanuel Lehrer, Chef des Cuisines, avec la complicité de Michel Rostang

« GOUTEZ AUX BELLES CHOSES DE LA VIE... » Michel Rostang

**POUR COMMENCER ...**

**14 €**

**SAINT JACQUES ET LOUP DU PAYS**

Hachés menu au citron de Menton, caviar de hareng et mesclun d'herbes  
*Scallops and local sea bass tartar, lemon, herrings caviar and herbs leaves*

**ARTICHAUTS ÉPINEUX**

Cuits à la barigoule, lard paysan et magret fumé  
*Thorny artichokes, sliced smoked duck breast and country side bacon*

**TAGLIOLINI ET ESCARGOTS PETIT GRIS**

Sauté aux champignons de saison et beurre d'herbes  
*Snails and pan fried mushrooms on Tagliolini pasta, herb butter*

**TOPINAMBOUR**

Crémeux et œuf cassé à l'huile de truffe noire maison (supplément truffe 10€ les 8g)  
*Creamy Jerusalem artichokes, broken egg with homemade black truffle oil (Extra truffle 10€ per 8g)*

**POUR CONTINUER ...**

**24 €**

**PALERON DE BOEUF**

Braisé à la « Bourgeoise » polenta crémeuse  
*Slow cooked beef chuck, creamy polenta*

**PIED DE COCHON**

Tournedos farci campagnard, mousseline de ratte et jus à la sauge  
*Pig's trotters, stuffed tournedos, Potato mousseline and sage juice*

**COQUILLES SAINT JACQUES**

Rôties, épeautre façon risotto, jeunes pousses d'épinard et émulsion safranée  
*Roasted scallops, spelt cooked as risotto, spinach roots and saffron foam*

**LOUP DE MEDITERRANEE**

Cuit sur la peau, choux frisés au lard et moules de Bouchot  
*Mediterranean sea bass cooked on skiny side, bacon and kale, Mont St. Michel's mussels*

**SUGGESTION DU JOUR TERRE OU MER**



## LA TABLE DE PIERRE

### **PECHE LOCALE « JEAN LOUIS COSTANZIA » PECHEUR EN PETIT BATEAU DU « CROS DE CAGNES »**

Légumes de saison, pomme de terre écrasée à l'huile d'olive extra vierge  
*Seasonal vegetables, crushed potatoes on extra virgin olive oil*

**48€** PAR PERS

***Pour Terminer...***

### **LES GOURMANDISES**

**10 €**

#### **CHOCOLAT, VANILLE\***

Les petits pots de crème à l'ancienne de « Michel Rostang »  
*Michel Rostang's famous little pots of cream dessert*

#### **BABA AU RHUM**

Traditionnel, crème montée et vieux rhum  
*Traditional « baba au rhum » and dark rum cream*

#### **ANANAS**

Caramélisé à la vanille de bourbon, glace vanille  
*Caramelized pineapple, vanilla ice cream*

#### **CHOCOLAT**

Fondant Extra Bitter glace fromage blanc  
*Bitter chocolate fondant, creamy cheese ice cream*

#### **GLACES ET SORBETS**

Assortiment de glaces et sorbets maison  
*Home-made Ice creams and sorbets*

#### **ASSIETTE DE FROMAGES**

Assortiment de fromages affinés par Maitre CERENI  
*Assortment of cheese from CERENI's cellars*

Entrée/Plat **34 €**

Entrée/Plat, 1 verre de vin\*\*, ½ eau minérale, café **42 €**

Entrée/Plat/Dessert, 1 verre de vin\*\*, ½ eau minérale, café **52 €**