



LA TABLE DE PIERRE

PAR EMMANUEL LEHRER, CHEF DE CUISINES, AVEC LA COMPLICITÉ DE MICHEL ROSTANG

« GOUTEZ AUX BELLES CHOSES DE LA VIE... » MICHEL ROSTANG

MENU DECOUVERTE SELON L'INSPIRATION DU CHEF SERVI A L'ENSEMBLE DES CONVIVES 95€

POUR COMMENCER...

FOIE GRAS DE CANARD ET FRUITS ROUGES 29€
Pressé mi-cuit, cuisse de canard braisé et jus de grenade

TOURTEAU ET DORADE ROSE CRUE 24€
Relevé de citron vert, jus de tomates confites, salade de jeune pousse et pomme Granny Smith

HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIETRE 44€
Servi froid, tartare de légumes d'été et jus de carcasse façon «Bloody Mary»

LEGUMES DU JARDIN ET TRUFFE D'ETE 32€
Ecrasée de courgette trompette, légumes de printemps liés dans un beurre de truffe, fleurs du jardin et vinaigrette tiède

FLEURS DE COURGETTE ET SARDINE 26€
Farcies d'une rilette de sardines et crémeux de courgettes du pays

ROUGET DE MEDITERANEE 29€
En habit de vert de blette, légumes croquants d'un gaspacho et soupe de tomate ananas

* TVA 5.5 %
Prix net service compris



LA TABLE DE PIERRE

LA MER & LA TERRE...

**PECHE LOCALE, «JEAN LOUIS COSTANZIA» PECHEUR EN PETIT BATEAU
DU « CROS DE CAGNES »** les 100g 12€

Poissons grillés au four à l'huile d'olive vierge extra aux herbes du soleil
Garnie d'une mousseline de pommes de terre rate,
légumes du moment et sauce vierge au citron confit

FILETS DE SOLE DE LIGNE EPAISSE 44€
Glacés au jus de coquillage, cannelloni de blettes à la Niçoise et coques juste ouvertes

SAINT PIERRE DE PECHE LOCALE ET LANGOUSTINES 42€
Ravioles d'herbes au safran, légumes iodés et jus de carcasse

LOUP DE MEDITERANEE 43€
En écaille d'artichauts, pâte «riso» façon risotto, lard poivré et câpres

CANARD DE «MR VERZENI» pour deux personnes par personne 44€
Les suprêmes cuits sur la carcasse,
contisé aux citrons confits de Menton, les cuisses croustillantes,
figues rôties et mousseline de pommes de terre ratte

L'AGNEAU DE L'AVEYRON 39€
Pomme de terre fondante, tomates confites, crème de persil et cromesquis à l'ail rose

FILET DE VEAU 44€
Piqué de «Culatello», oignons nouveaux à la moutarde «Savora»,
petites girolles clou glacées au jus

LES PATURAGES... 14€

PLATEAU DE FROMAGES SELECTIONNES PAR NOTRE MAITRE FROMAGER « ROBERT BEDOT »