



LA TABLE DE PIERRE

PAR EMMANUEL LEHRER, CHEF DE CUISINES

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

La Carte

Pour commencer...

Les Pitchin Farcidi Nissart ♥ 18 €
Petits farcis Niçois aux légumes de saison
Stuffed vegetables "à la Niçoise"

Le Cabillaud • 17 €
Confit à l'huile d'olive, crème froide de courgette trompette aux coques
Raw codfish seasoned with olive oil, cold zucchini cream with shells

L'œuf « Bio » • 16 €
Parfait, écrasé de potimarron, cèpes cuits aux herbes du jardin et bouillon de champignons
Slowly cooked organic egg, mashed pumpkin, ceps with garden herbs & mushroom broth

Le Canard • 19 €
Le foie gras rôti et le magret fumé maison au bois de hêtre, velours de topinambour et compotée de coing aux épices
Roasted foie gras, beech wood home-smoked duck breast, Jerusalem artichoke veloute & stewed quince with spices

La Bonite 22 €
Mi-cuite, panée au sésame, taboulé de choux fleur au vinaigre balsamique et à la pomme, mesclun d'herbes
Bonito tataki coated with sesame seeds, cauliflower tabouleh with balsamic vinegar & apple, mixed herbs

De la Mer...

Le Turbot 30 €
Crèmeux de céleri et pomme de terre à la truffe, artichaut barigoule, graine de sarrasin soufflé et jus corsé
Roasted turbot filet, celery & potato cream with truffle, artichokes, pop buckwheat & red wine based sauce

Le Maigre Sauvage ♥• 32 €
Cuit sur la peau, risotto aux moules de bouchot, compotée de fenouil, paillette d'algues et sauce au safran
Wild local meagre fish, white risotto with mussels, slowly cooked fennel, algae & saffron sauce

De la Terre...

Le Jarret de Veau ♥• 30 €
Braisé à basse température, pomme de terre délicatesse à l'ail confit et potimarron
Braised shank of veal, baby potatoes with stewed garlic & pumpkin

Le Bœuf • 38 €
Morceau taillé dans le filet, compotée d'oignon, moutarde aux aromates, champignons du moment et gratin dauphinois à la truffe de Bourgogne
Beef filet, slowly cooked onions, mustard with sweet spices, seasonal mushrooms & potato gratin with Burgundy truffle

L'Agneau 32 €
La selle rôtie en viennoise d'herbes, panoufle confite, coco de Paimpol au chorizo Ibérique et racines d'automne
Lamb saddle with herbs, white beans from Paimpol cooked with spicy sausage & autumn roots

L'inspiration du jour 30 €
Je profite de la richesse des produits de la région pour vous proposer chaque jour une inspiration différente aux saveurs méditerranéennes
Chef's special of the day inspired by local & seasonal products. Taste the Mediterranean flavor



LA TABLE DE PIERRE

Pour deux

L'Arrivage de Pêche du Jour Selon le Marché • (PAR PERSONNE) **49 €**

Rôtie aux herbes du jardin, légumes du moment, gratin dauphinois à la truffe et son beurre blanc

Catch of the day simply roasted with herbs, seasonal vegetables, homemade potato gratin with truffle

La Belle Pièce du Boucher à l'Humeur du Jour (PAR PERSONNE) **40 €**

Je sélectionne pour vous les meilleures pièces à rôtir, accompagnées de légumes de saison et d'un gratin dauphinois à la truffe

Chef's grill of the day with seasonal vegetables & homemade potato gratin with truffle

Pour terminer...

Les Gourmandises de notre Chef Pâtissier Jean-Luc Kenneally

(Une commande en début de repas réduira le temps d'attente)

Le Chocolat **17 €**

Craquant au café, marmelade de kumquat et crème glacée whiskey crème fraîche

Coffee biscuit, kumquat marmelade & whisky ice-cream

La Verveine du Jardin • **19 €**

Soufflé chaud, framboise et son sorbet

Garden verbena warm soufflé with raspberries

La Clémentine ♥ **16 €**

Nougat glacé, croustillant de fruits secs et crémeux au miel de châtaignier

Iced nougat, dried fruits biscuit & chestnut honey cream

La Figue **19 €**

Rôtie, baba au vin rouge de Provence et sorbet sangria

Roasted figs, local red wine sponge cake & sangria sherbet

La Blette **18 €**

Sablé et glace miel pignon, espuma légère à la blette

Pine biscuit, Swiss chard espuma, honey & pine ice-cream

Les Glaces et Sorbets • **12 €**

Assortiment de glaces et sorbets maison

Ice-cream & home-made sherbet selection

L'Assortiment de fromages affinés de notre fromager **17 €**

et Sorbet léger du moment

Mixed cheese plate and fruits sherbet of the day

Une liste des allergènes présents dans les plats de la carte est à votre disposition.
A list of allergens used to prepare dishes on the menu is available.

♥ **COUP DE CŒUR DU CHEF**

The Chef's favorite

• **PLATS SANS GLUTEN**



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON ET PREPARES SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS BRUTS

* Prix nets service inclus, hors boissons.