



LA TABLE DE PIERRE

By Emmanuel Lehrer chef

« Goutez aux belles choses de la vie »

Our Local Partners

Olive oil & condiments

Vinegar - Léonore Ifrah, Guillaumes (06)

Olive oil from Nice - Remy Rouch, St Blaise (06)

Coté Chef - Gérard Grech, Carros (06)

Côté Jardin

Einkorn - Florence Bonnard, Sallagriffon (06)

Vegetable gardener :

- Patrick Massi, Cagnes sur Mer (06)

- Jesus Rosa, St Isidore (06)

- Christophe Barberis, Roquette sur Siagne (06)

Nos Viandes, Poissons &

Pâturages

Pork - Free range, Isabelle Foncel, St Vallier de Thiers (06)

Lamb, cheese & sheep yogourt,
Dominique Girod, Bergerie du Gourdan, Besseuge (06)

Les pêcheries - Menton (06)

Snail - Véronique Thirion, Villars (06)

Goat cheese - Georges Monteiro, Peymeinade (06)



Starter

Morels

19 €

Green peas soup, snail, cottage cheese with fresh mint from Peymeinade

Vegetables — from our local farmer

16 €

Melting of celery, curcuma lukewarm vinaigrette, grilled sesame

Sea bream — From Corse

24 €

Raw, crab crumb, citrus, beet, melting of spinach and ginger

Green asparagus

22 €

Lukewarm, Bacon royal style, Ibérico ham, Parmesan emulsion



LA TABLE DE PIERRE



Main course

<i>Wild meagre- Label Rouge</i>	32 €
plancha style, broccoli with hazelnut from « Piémont » and einkorn from Sallagriffon	
<i>Pollack – Angling</i>	38 €
Steamed thyme, roast asparagus, fennel, maltaise sauce	
<i>Veal Rump Steak</i>	36 €
Stove, morels, green peas à la Française, Potatoes mousseline with buckwheat	
<i>Lamb Shoulder</i>	30 €
Confit with aromatic herbs, lemon from Menton and yam	
<i>Einkorn - De Sallagriffon</i>	28 €
As a risotto, spring vegetables, sauce with lime leaf	



Cheese

<i>The Sélection – from our farmer</i>	19 €
from unpasteurised milk of sheep, goat, cow	



The Desserts

By our Chef Pâtisser Jean-Luc Kenneally

<i>The Apple - Chanteclerc</i>	15 €
Confit « Tatin style », goat cottage cheese, einkorn shortbread and apple-saffron sorbet	
<i>The Lemon - From Menton</i>	17 €
Soufflé with gingerbread and absinthe ice cream	
<i>The Chocolate - From Brésil</i>	16 €
ice cream bar, peanut and passion fruits	
<i>Pineapple</i>	19 €
Roast, Blanc- manger coconut and organic chocolate from Peru 70%	
<i>Ice Cream and Sorbets - Homemade</i>	16 €
Selection of the day	

Une liste des allergènes présents dans les plats de la carte est à votre disposition.

Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place à partir de produits bruts.

Origine des viandes bovines « Union Européenne ».

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

* Prix nets service inclus, hors boissons