

## *La Sélection du chef*

### *Les Belles Pièces À Partager*

#### *The catch of the day according to the arrival of our fisherman*

Roast with the herbs from our garden

#### *The piece of meat Selected by our Chef*

Served with vegetables from our local farmer

Mash potatoes with olive oil  
Extra vierge from Remy Rouch

Une liste des allergènes présents dans les plats 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 »  
Prix nets et service compris

## *Le Menu Inspiration*

*Conseiller pour l'ensemble de la table*

85 €

### *The vegetables*

- From our local farmer –

Melting of celery, curcuma lukewarm vinaigrette, grilled sesame

### *The pollack*

- Angling -

Steamed thyme, roast asparagus, fennel  
Maltaise sauce

### *Lamb Shoulder*

Confit with aromatic herbs, lemon from Menton and yam

### *The lemon*

- from Menton -

Soufflé with gingerbread and absinthe ice cream

*With Vine (4 glasses of 10cl)*

*42€ by person*