

La Sélection du Chef

Les Belles Pièces

À Partager

To share

La Pêche du Jour

Selon l'arrivage de notre pêcheur

Rôties aux herbes du jardin

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

Roasted with the herbs from our garden

La Pièce de Viande

Sélectionnée par notre Chef

The piece of meat Selected by our Chef

*Accompagnées de légumes de nos producteurs locaux,
Mousseline de pomme de terre à la truffe d'été et l'huile d'olive*

Extra vierge de Remy Rouch

Served with vegetables from our local farmer

Mash potatoes with summer truffle and 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 « France, Ecosse, Italie, Allemagne »
Prix nets et service compris*

Le Menu Inspiration

Conseillé pour l'ensemble de la table

85 €

L'œuf « Bio » - De Vence

Organic Egg - from Vence

*Soupe froide de tomate au « Pimenton de la Vera », anchois fumé et Lomo Ibérique
Cold tomato soup with "Pimenton de la Vera", smoked anchovies and Iberian lomo*

Le Mérou - De Méditerranée

Grouper - From Méditerranée

*Rôti, pomme de terre fondante, aioli et soupe de roche à l'huile de pamplemousse
Roasted, melting potato, aioli and rock soup with grapefruit oil from the garden*

Le Faux filet d'agneau - Ecosse

Lamb striploin – Scottish

*Caviar d'aubergines grillées, concassée de tomates pépins, courgettes au curcuma
Grilled eggplant caviar, crushed tomato, zucchini with turmeric*

L'Abricot - Bergeron

Soufflé chaud, sorbet abricot romarin du jardin

Hot soufflé, apricot sorbet and rosemary from the garden

Accords Mets & Vins (4 verres de 10cl)

42€ par personne

*A list of allergens present in dishes is at your disposal.
Origin of beef "France, Scotland, Italy, Germany".
All our dishes are homemade and prepared on site from brut product
Net prices including service, excluding drinks*