

Une cuisine de saison, des produits locaux, de Provence ou cueillis directement dans notre potager, la fraîcheur est à l'honneur pour un mariage plein de saveurs avec les poissons et viandes Françaises, dans une déclinaison des saveurs provençales...
12h00-14h30 / 19h00-21h30

GASTRONOMIE PRINTANIÈRE

Ravioli « d'aqui » au pistou 32 €

Stracciatella de bufala, pignons et tomates séchées

Carpaccio tiède de Gambero Rossa 45 €

Frégola « Sarda » façon risotto à l'encre de seiche, condiment d'algues

 Soupe de poissons de Méditerranée 22 €

De nos pêcheurs en petit bateau, rouille et croûtons

 Les artichauts du pays 28€

A cru, huile d'olives citron, Parmesan, riquette et brésaola artisanale

Thon rouge de Méditerranée 35 €

En tataki sur l'inspiration d'un vitello tonnato aux saveurs riviera

 Tartare de bœuf (200g) « Label Héritage » 30 €

Taillé au couteau, sauce bistrot, pétales de Pecorino et frites de panisse

CUISSON AU FOUR À CHARBON DE BOIS

 Tomahawk de veau Français (450/500g) 55€

Côtelettes d'agneau des « Adrets » 40€

Faux filet « Black Angus » (250/300g) 45€

 Poulpe de roches 40€

 Les grosses gambas sauvages 42€

Accompagnement : Frites maison et légumes de saison grillés

Sauce : Béarnaise, ketchup de poivrons IGP, sauce pistou, sauce vierge épicée aux condiments

LES BELLES PIÈCES À SE PARTAGER 30MINS DE CUISSON

TOMAHAWK DE BŒUF « BLACK ANGUS » (1.2/1.3Kgs)


150€ pour 2 personnes

Os à moelle gratiné à la fleur de thym

 PÊCHE DU JOUR 130€ pour 2 personnes

Selon arrivage, rôti au fenouil sec et herbes du jardin

Accompagnement : Mousseline de pommes de terre à la truffe et légumes Printaniers

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération. Plat Santé  Une liste des allergènes présents dans les plats est à votre disposition.
Tous nos plats sont faits Maison préparés sur place à partir de produits bruts ou Artisanaux.
Origine des viandes : Bovines : France & Ireland/ Œuf BIO : Français/ Agneau : Français/ Cochon : Français

LES MENUS « LIS ORTO »
Entrée & Plat Ou Plat & Dessert 47 €
Entrée, Plat & Dessert 57 €

LES ENTREES « INTRADA »

Les petits farcis Niçois aux légumes de saison 18 €
Jus de veau corsé

 Maquereau de Méditerranée 18 €
Grillé à la flamme, sablé Parmesan oignons pissaladière, riquette et pistou

 Œuf « Bio » mollet croustillant 17 €
Fine panure, crémeux de petits pois, gorgonzola et noisettes du Piémont

LES PLATS « LI VIANDO / LOU PEISSOUN / LI LIEUME »


 Filet de Loup de Méditerranée 35 €
Écrasé de brocolis du val de Cagnes- Cagnes-sur-Mer, pousses d'épinards et asperges vertes

Bœuf de nos éleveurs Lorrain 35 €
Croustillant de joue confite, légumes de saison aux agrumes du Domaine et mousseline de pommes de terre

 Les légumes de notre région 31 €
Risotto crémeux aux légumes printaniers et mesclun de légumes croquants

LES FROMAGES « FROMI » 18 €
De la région et de saison, Thomas Metin fromager affineur (Vence)

 LES DESSERTS « LEI DESSER » 16 €
Par Manon Isnard Cheffe pâtissière

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération. Plat Santé  Une liste des allergènes présents dans les plats est à votre disposition. Tous nos plats sont faits Maison préparés sur place à partir de produits bruts ou Artisanaux. Origine des viandes : Bovines : France & Ireland/ Œuf BIO : Français/ Agneau : Français/ Cochon : Français