



LE TEMPS D'UNE SAISON...
LES PARFUMS DU SUD SE RASSEMBLENT :

*La convivialité du bistrot et la poésie gastronomique s'unissent
autour d'une même flamme, celle du plaisir partagé...*



FOR A SEASON...
THE SCENTS OF THE SOUTH COME TOGETHER :

*The convivial spirit of the bistro and the poetry of fine dining unite
around a single flame — that of shared pleasure...*



ENTRÉES / STARTERS -

Oeufs en meurette aux parfums des sous-bois en cappuccino <i>Poached eggs "en meurette" with a woodland-scented cappuccino</i>	21 €
Tentacule de poulpe grillée, nuage de pommes de terre rattes & huile de basilic <i>Grilled octopus tentacle, ratte potato espuma & basil oil</i>	31 €
Homard de nos côtes rafraîchi, légumes croquants & sauce cocktail <i>Chilled local lobster, crisp vegetables & cocktail sauce</i>	69 €
Risotto de céleri au diamant noir & parfum de livèche  <i>celeriac risotto with black truffle & lovage essence</i>	34 €

- PLATS / MAINS

39 €	Volaille des Landes contisée au beurre de thym, mille-feuilles de pommes de terre parfumé au diamant noir <i>Landes chicken stuffed with thyme butter, potato mille-feuille flavoured with black truffle</i>
43 €	Filet de bœuf "Charolais" rôti aux herbes de garrigue, pommes "Pont Neuf", tomates farcies & sauce aux poivres Sarawak <i>Roasted "Charolais" beef fillet with Provençal herbs, Pont Neuf potatoes, stuffed tomatoes & Sarawak pepper sauce</i>
37 €	Dos de maigre vapeur, brocoletti sautés aux pignons de pin & sauce crémeuse aux œufs de saumon et ciboulette <i>Steamed meagre fillet, sautéed brocolini with pine nuts & creamy sauce with salmon roe and chives</i>
35 €	Risotto à la milanaise & émulsion truffée <i>Milanese risotto with truffle emulsion</i>
52 €	La bouillabaisse du Domaine & pommes de terre au safran <i>The Domaine's bouillabaisse & saffron potatoes</i>
41 €	Linguine fraîches aux gambas, beurre d'escargots & homardine rafraîchie aux citrons de Menton <i>Fresh linguine with prawns, snail butter & chilled lobster sauce with Menton lemons</i>
56 €	 Noisette d'agneau confit aux senteurs iodées, pois chiche mentholé & condiment aux baies sauvages <i>Confit lamb noisette with ocean-scented notes, minted chickpeas & wild berry condiment</i>

Menu



ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN OR MAIN + DESSERT

49 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN + DESSERT

59 €

Oeufs en meurette en cappuccino aux parfums des sous-bois
Poached eggs "en meurette" with a woodland-scented cappuccino

ou

Tentacule de poulpe grillée,
nuage de pommes de terre rattes & huile de basilic
Grilled octopus tentacle, ratte potato espuma & basil oil

Volaille des Landes contisée au beurre de thym,
mille-feuilles de pommes de terre aux girolles & beurre de cèpes
*Landes chicken stuffed with thyme butter, potato mille-feuille with chanterelles
& porcini butter*

ou

Dos de maigre vapeur, brocolettis sautés aux pignons de pin
& sauce crémeuse aux œufs de saumon et ciboulette
*Steamed meagre fillet, sautéed broccolini with pine nuts
& creamy sauce with salmon roe and chives*

Desserts à l'ardoise
Desserts on slate

PIÈCES À PARTAGER / SHARING DISHES -

Loup de Méditerranée entier garni de citron, herbes du jardin, vierge de fenouil confit, cébettes & fruit de la passion 18 €/100g

Whole Mediterranean sea bass garnished with lemon, garden herbs, virgin sauce of fennel confit, spring onion & passion fruit

Épaule d'agneau confite au pomodori & saveurs d'Italie 110 €
Confit lamb shoulder with pomodori & flavours of Italy
Pour 2 pers.

Selon notre arrivage quotidien, nous pouvons également vous proposer des plats à partager (poissons entier, viande, cocotte de légumes etc.)

GARNITURES / SHARING DISHES - 14 €

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive de Nice & ciboulette
Mashed potatoes with Nice olive oil & chives

Poêlée de champignons des sous-bois & persillade
Sautéed wild mushrooms with parsley & garlic

Légumes de saison à l'étuvée
Steamed seasonal vegetables

Salade verte vinaigrette citronnée
Green salad with lemon vinaigrette

Ratatouille au basilic
Ratatouille with basil

Légumes verts croquants
Crisp green vegetables

Bayaldi de légumes
Vegetable bayaldi

Frites maison
Home-made french fries

- DESSERTS

16 €

Café gourmand
Gourmet coffee

18 €

Desserts à l'ardoise
Desserts tray of the day

15 €

Glaces & sorbets - 3 boules
Ice creams & sorbets - 3 scoops

8 €

Affogato al caffè

22 €

Desserts d'inspiration gastronomique à l'ardoise
Gourmet-inspired desserts on slate