

FORMULES

(choix à faire dans les suggestions du Chef)
MENUS (from the Chef's suggestions)

Plat – 14€

(au déjeuner uniquement)

Main course (only for lunch)

Menu entrée + plat – 30€

Menu with starter + main course

Menu plat + dessert – 27€

Menu with main course + dessert

Menu entrée + plat + dessert – 35€

Menu with starter + main course + dessert

Suggestions du Chef du 22 au 28 avril

Chef's suggestions from the 22th to the 28th of April

ENTRÉES / Starters – 13€

Tarte fine d'asperges vertes et crème parmesan gratinée

Thin tart with asparagus and parmesan cheese cream « au gratin »

Ou / Or

Gazpacho et chantilly au piment d'Espelette

Gazpacho and whipped cream with Espelette pepper

PLATS / Main courses – 20€

Poitrine de porc au miel et pommes Anna, fricassée de champignons

Pork belly with honey, « Anna » potatoes and mushrooms « fricassée »

Ou / Or

Aile de raie meunière, pois glacés et coulis de piquillos

Skate wing « Meunière » style, glazed peas and piquillos coulis

DESSERTS / Main courses – 9€

Nage de fraises et glace vanille

Strawberries and vanilla ice cream

Ou / Or

Dame blanche

*Chocolate and vanilla ice cream with chocolate sauce and
vanilla whipped cream*

Prix incluant les taxes / Taxes and service included

Les chèques ne sont pas acceptés / Cheques are not accepted

Toutes nos viandes bovines sont d'origine européenne / All meat is of European origin



Tous nos plats sont « Fait maison »
All our dishes are homemade

(Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts /
Homemade dishes prepared on site from raw products)

ENTRÉES / Starters

Terrine de foie gras de canard, fraises façon chutney et brioche 18,00€

Terrine of duck foie gras with strawberries chutney style and « brioche »

Vichyssoise, crème fouettée et haddock 12,00€

« Vichyssoise » cold cream soup, whipped cream and sliced haddock fish

Fraîcheur de crevettes et avocat, tartare de tomates 16,00€

Prawns and avocado on a tomato tartar

Tartelette de légumes primeurs, caviar d'aubergines et pistou 14,50€

Seasonal vegetables tartlet with aubergine « caviar » and pesto

PLATS / Main courses

Tournedos de saumon, légumes du sud et sauce vierge 18,50€

Salmon tournedos, vegetables from the South of France and sauce « vierge »

Cabillaud poêlé, sauce hollandaise, risotto de quinoa et asperges vertes 26,00€

Pan fried cod, « hollandaise » sauce, quinoa risotto and green asparagus

Hauts de cuisse de volaille Bio, jus brun et cannellonis niçois et parmesan 20,00€

Organic chicken thighs in a brown gravy with cannelloni Niçoise style and parmesan cheese

Quasi de veau aux échalotes confites et pommes grenailles fondantes 22,00€

Rump of veal with candied shallots and fondant Grenailles potatoes

Pièce du boucher grillée, pommes frites et sauce béarnaise 23,00€

Grilled cut from the butcher, French fries and Béarnaise sauce

Risotto primavera 🌱 / Risotto Primavera 🌱 15,00€

FROMAGES / Cheese

Ardoise de fromages affinés 12,00€

Assorted cheese platter

DESSERTS / Desserts

Cheesecake à la fraise / Strawberry cheesecake 10,50€

Tartelette à la framboise, crème chibouste à la vanille et sorbet framboise 12,00€

Raspberry tartlet with vanilla « chibouste » cream and raspberry sorbet

Forêt noire revisitée / Black forest trifle revisited 11,00€

Assortiment de glaces ou sorbets, tuile aux amandes 9,00€

Selection of ice creams and sorbets served with an almond biscuit

Café ou Thé gourmand 11,00€

Coffee or tea served with three miniature desserts

* Plat contenant du porc / Meal with pork

🌱 Plat végétarien / Vegetarian meal

Une liste des allergènes contenus dans les plats est disponible sur demande /
Further information regarding food allergens is available upon request.