

L'Instant Gourmand Du Diner

Une table gourmande dans un lieu d'exception



Benjamin Bourgoin, chef passionné et engagé pour qui transmettre l'amour du produit est une évidence.

Il affectionne une cuisine généreuse et gourmande à base de produits frais de saison issus majoritairement de produits locaux.

« Parce qu'il n'y a pas de bonne cuisine sans bon produits » réf P.B. il sélectionne rigoureusement ses producteurs.

Amoureux de la cuisine niçoise son inspiration vient naturellement d'un mélange terre et mer.



Benjamin Bourgoin, a passionate and committed chef for whom transmitting the love of the product is a matter an evidence.

He loves generous and gourmet cuisine based on fresh seasonal products, mostly from local produce.

"Because there is no good cooking without good products" by P.B. he rigorously selects his producers.

In love with the cuisine of Nice, his inspiration comes naturally from a mixture of land and sea.



SAVEUR - PASSION - AUTHENTICITÉ

ENTREES



Tourte feuilletée aux courgettes violons et vieux parmesan, salade croquante en vinaigrette iodée.

18€



Carpaccio de pélamide de pêche locale, légumes crus comme une Niçoise.

19€



Asperges violettes d'Albenga, sabayon au citron, copeaux de jambon "Noir de Bigorre".

19€



Foie gras de la ferme de Puntun, Chutney de fruits rouges et pain de campagne toasté

20€



PLATS



L'agneau des adrets en deux cuissons, épaule confite au romarin, doubles côtes rôties.

28€



Faux filet de bœuf de race Aubrac, Effiloché de bœuf et jus corsé au vin rouge

31€



Parvé de maigre sauvage, cuisiné dans un stockfish Nissart.

29€



Thon rouge de méditerranée façon rossini, jus de viande truffé, foie gras chaud.

35€



GARNITURE



Purée de pommes de terre, beurre au lait cru

ou

Frites de panisse

ou

Ratatouille niçoise au basilic

ou

Petits légumes de saison glacés à l'huile d'olive



DESSERTS



Royal chocolat/praliné.

11€



Mille feuille d'arlette, crème vanille de Papouasie.

11€



Fraicheur de fraises de Mr Ferraro, espuma de roquette.

11€



*Soufflé chaud au Grand Marnier
10 minutes d'attente si commandé en fin de repas.*

11€



Assiette de fromages affinés par Thomas Metin.

9€



Nos Producteurs Préférés

Our Favorite Producer

Flavien Falchetto
(Pêcheur en petit bateau du Cros de cagnes)

La ferme des Grenouilles
(Fabrice Leroy, maraicher bio à Villeneuve-Loubet)

La Cambuse
(Davide Dalmasso, produits italiens de sélection, Golf Juan)

Fromagerie Métin
(Thomas Métin, maître affineur à Vence)

Monsieur Ferraro
(Fraise (06 La Gaude)

Pains et Tradition
(Jean Kircher, Meunier et Boulanger)

Néron Glacier
(Louis Dubois, artisan glacier, Nice)

ZK Chocolatier
(Catherine Brothier, pâte à tartiner, 06 Biot)

Boulangerie Palanque
(Boulangier, Vence)

Truffes et Morilles de Gourdon
(cultivateur et ramasseur de truffes et morilles GOURDON 06)



*Nos viandes bovines sont d'origines Italie et découpés en Italie
Nos volaille sont d'origines France et découpés en France
Nos viande porcines et caprines sont d'origines France et découpés en France*