

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.



A passionate and committed chef, Benjamin Bourgoin, for whom passing on the love of the product is an obvious choice.

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



Asperges vertes et blanches en crouste de parmesan,
couteaux gratinés et vinaigrette de coquillages aux herbes.

18€  

Petits pois cuisinés à la française,
charcuterie maison de sanglier.

19€  

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

20€ 

Cannelloni de veau au thon confit et aromates,
vinaigrette au couladoure di Cetara et sucrine croquante.

20€  

PLATS



Selle d'agneau de Cipières rôtie,
jus court infusé au romarin.

28€ 



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

31€  

Le retour de pêche sauvage de méditerranée,
jus de têtes rôtis.

29€  

Centrolophe de Méditerranée cuisiné comme une bourride
aux coquillages "Giol" de la baie de Tamaris.

28€   

GARNITURE



Purée de pomme de terre au beurre au lait cru

ou

Frites de panisses

ou

Caviar d'aubergines

ou

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



DESSERTS



Choux intense au chocolat grand cru

14€    

Pavlova à la mangue, glace mangue-coco

14€  

Fraises de pays marinées, biscuit Madeleine au Romarin, glace fromage blanc

14€  

Cookies cuit minute, glace vanille et noisettes grillées.
10 minutes d'attente pour la cuisson.

14€   

Assiette de fromages affinés par Thomas Metin

12€ 

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)

GAEC Monteiro

(Fromage de chèvres frais & affinés (06 Peymenade)

Pains et Tradition

(Jean Kircher, Meunier et Boulanger)

GAEC Viande, Agneau de St Barnabé

(Jean Pierre Isnard, St Barnabé, 342 chemin de Gréolières, 06140 Coursegoules)

La Coop des Baous

(Route de Saint-Barnabé, 06140 Coursegoules)

Le Clos de Laure, confitures, sirop

(10 rue Verdi, 06000 Nice, produits à DRAP 06)

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*