

# 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




- Petits farçis Niçois, coulis de tomates.*
- Dégustation de charcuterie maison, pickles d'oignons rouges, seul, à partager, en entrée ou à l'apéritif.*
- Cabillaud fumé maison, taboulé végétal à la grenade.*
- Oeuf bio fermier poché, champignons du moment au lard et coco de Paimpol en velouté.*
- Gambas et avocats en cuits et crus, mayonnaise à l'estragon.*
- Foie gras de la ferme de Puntun, Chutney de fruits de saison et pain de campagne toasté.*

- 18€  
- 19€ 
- 19€ 
- 20€  
- 21€ 
- 23€ 

## PLATS



- Epaule d'agneau des Adrets confite au romarin, jus légèrement iodé.*
-  *Faux filet de bœuf de race Aubrac, Effiloché de bœuf et jus corsé au vin rouge*
- Côte de boeuf grillé (environ 1.2kg) pour 2 personnes.*
- Le retour de pêche sauvage de méditerranée.*
- Poulpes de roc grillés, émulsion de pommes de terre à l'ail.*
- Daurade entiere grillée*

- 28€ 
- 31€  
- 110€
- 29€ 
- 28€  
- 36€ 

## 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



- Cookie au 3 chocolats, cuit minute, glace vanille*  
10 minutes d'attente pour la cuisson.
-  *Chocolat grand cru, fruit de la passion et Cacahuètes.*
- Soufflé chaud au Grand Marnier*  
10 minutes d'attente pour la cuisson.
- Orange sanguine moelleuse et Ginger, adoucit au fromage frais*
- Infusion de fruits rouges dans un sirop mentholé.*
- Assiette de fromages affinés par Thomas Metin*

- 14€   
- 14€   
- 14€   
- 14€   
- 14€   
- 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)*

**La ferme de l'Escaillon**

*(Fromage de vache (06 Andon)*

**Pains et Tradition**

*(Jean Kircher, Meunier et Boulanger)*

**Fromagerie de la Crous**

*(Fromage de chèvre frais et affinés, 06 Cipières)*

**Néron Glacier**

*(Louis Dubois, artisan glacier, 06 Nice)*

**Coquillages Giol**

*Producteur d'huitres et moules, baie de Tamaris, La Seyne sur mer*

**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*