

# 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 bons produits » dicit Paul Bocuse, il sélectionne rigoureusement ses producteurs.*

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



SAVEUR - PASSION - AUTHENTICITÉ



# LE MENU

*Menu 3 plats : 59€ - Menu 2 plats : 49€*

*Servis au diner uniquement*

## *Les entrées*

*Petits farcis Niçois, coulis de basilic*

OU

*Foie gras du sud-ouest mi-cuit, chutney de fruits de saison,  
pain de campagne toasté*

## *Les plats*

*Epaule d'agneau confite au romarin, ratatouille niçoise et frites de panisse*

OU

*Pavé de loup de méditerranée, velours de patates douces au gingembre,  
petits légumes*

## *Les desserts*

*Royal chocolat et praliné croustillant, glace caramel beurre salé*

OU

*Pêche pochée à la verveine comme une Melba*

---

Prix net, service compris

Nos viandes bovines, nos volailles et nos viandes porcines et caprines sont nées, élevées et abattues en France.

# LA CARTE

## Les entrées

<i>Tartelette feuilletée aux légumes du moment</i>	20€
<i>Carpaccio d'espadon de pêche locale, glace moutarde en grains gelée au citron de Vence</i>	24€
<i>Tomate plein champ de Tourrettes sur Loup marinée, glace basilic et espuma au lait de bufflonne</i>	22€
<i>Terrine de chèvre et charcuterie ibérique, figues caramélisées</i>	23€

## Les plats

<i>Pluma de cochon, haricots de "Poggio Aquilone" à la sobrassade et pêche crue</i>	30€
 <i>Filet de bœuf de race Aubrac, pomme purée maison et jus au vin rouge</i>	38€
<i>Pavé de loup de méditerranée, velours de patates douces au gingembre, petits légumes</i>	30€
<i>Fricassée de calamars en persillade, trompettes de Nice au citron confit et tomates cerises</i>	29€
<i>Côte de boeuf grillée (environ 1.2kg) - pour 2 personnes</i>	110€
<i>Poisson entier de pêche locale rôti au four (selon arrivage) - pour 2 personnes</i>	110€

## Les garnitures en supplément

<i>Purée de pomme de terre au beurre cru</i>	7 €
<i>Petits légumes de saison glacés à l'huile d'olive</i>	7 €
<i>Frites de panisse</i>	7 €

# LES DOUCEURS

## Les desserts

	<i>Nougat glacé ananas et gingembre confit</i>	14€
	<i>Royal chocolat et praliné croustillant, glace caramel beurre salé</i>	14€
	<i>Soufflé chaud au Grand Marnier - 10 minutes d'attente pour la cuisson</i>	14€
	<i>Pêche pochée à la verveine comme une Melba</i>	14€
	<i>Infusion de fruits rouges dans un sirop mentholé, sorbet fruits rouges</i>	14€
	<i>Assiette de fromages affinés, miel de pays et salades mélangées</i>	12€

## Les glaces artisanales

4€/boule

*Vanille de Madagascar*  
*Chocolat noir*  
*Café*  
*Grand Marnier*

*Fraise*  
*Citron*  
*Mangue*  
*Framboise*



# NOS PRODUCTEURS PRÉFÉRÉS

*Flavien Falchetto*

(Pêcheur en petit bateau du Cros de cagnes, 06)

*Saveur D'azur*

(Fruits et légumes au Val de Cagnes, 06)

*Aemme*

(Produits italiens de sélection, Impéria, IT)

*Pains et Tradition*

(Jean Kircher, Meunier et Boulanger)

*Neige d'Azur*

(Artisan glacier, 06 Nice)

*La Table de Solange*

(Eleveur et Boucher, Bœuf de L'Aubrac, Aveyron)

*La Plume Blanche*

(Producteur d'Œuf, Vence, 06)

*Coquillages Giol*

(Producteur d'huitres et moules, baie de Tamaris, La Seyne sur mer, 83)

*Michel Romic*

(Maraicher à Tourrettes sur loup, 06)



# LISTE DES ALLERGÈNES

Petits farçis Niçois, coulis de basilic.	Lait, Moutarde, Œuf, Céréales
Carpaccio d'espardon de pêche locale, glace moutarde en grains	Poissons, Lait, Moutarde
Tomate plein champ de Tourrettes sur Loup marinée, glace basilic et espuma au lait de bufflonne	Lait, Moutarde, fruits à coques
Terrine de chèvre et charcuterie ibérique, figues caramélisées	Moutarde, Lait
Tartelette feuilleté aux légumes printaniers	Lait, Moutarde, Céréales
Foie gras du sud ouest en terrine, chutney de fruits de saison et pain de campagne toasté	Céréales
Epaule d'agneau confite au romarin, ratatouille niçoise et frites de panisse	céréales, céleri, lait
Pavé de loup de méditerranée, velours de patates douces au gingembre, petits légumes	Poisson,
Filet de bœuf de race Aubrac, pomme purée maison et jus au vin rouge	Sulfites, lait, Céleri
Pluma de cochon, haricots de "Poggio Aquilone" à la sobressade et pêche crue	Fruits à coque
Fricassée de calamars en persillade, trompettes de Nice au citron confit et tomates cerises	Poissons,
Côte de boeuf grillé (environ 1.2kg) pour 2 personnes.	Lait
Poissons entier, sauce vierge	Poissons
Purée de pomme de terre au beurre au lait cru	Lait
Frites de panisse	
Petits légumes de saison glacés à l'huile d'olive	
Nougat glacé ananas et gingembre confit	lait, céréales, oeuf
Royal chocolat et praliné croustillant, glace caramel beurre salé	lait, céréales, oeuf
Soufflé chaud au Grand Marnier	lait, céréales, oeuf
Pêche pochée à la verveine comme une Melba	lait, céréales, oeuf
Infusion de fruits rouges dans un sirop mentholé.	
Assortiment de glaces ou sorbets artisanales.	lait, céréales, oeuf
Assiette de fromages affinés, miel de pays et salades mélangées.	lait