

CARTE

Les entrées

	Petits farcis niçois, coulis de basilic	14€
	 Betterave confite au romarin, salade de lentille corail à la menthe	18€
	Aubergine confite, feta relevée aux anchois et cébette, miel de Vence	18€
	Tarte sablé à la crème de thon et légumes croquant façon riviera	22€
	Carpaccio de saumon frais, mousse d'avocat et crème citronnée, pickles de radis	22€
	Foie gras du sud ouest mi-cuit, chutney de fruits de saison	24€
	Figues rôties et crues, dernière tomates du pays, straciatella et jambon ibérique	25€
	Huîtres crues assaisonnées d'une vierge de grenade/kiwi et pousse de roquette	29€



Les plats

	Côte de cochon Français, mousseline de carottes et grenaille en persillade	26€
	Epaule d'agneau confite en brioche, foie gras poêlé, légumes de saison	38€
	Filet de boeuf Aubrac, confit d'échalote au vin rouge, purée maison	45€
	Filet de lieu noir, ravioles courge/noix, beurre noisette et tombée d'épinard	26€
	Paella de fregola sarde, moules, calamars et gambas	30€
	Dos de cabillaud ½ sel, pomme de terre écrasée et garniture grenobloise	30€
	 Courge butternut rôtie au four, pois chiche grillé au tahini et tapeande à l'huile de noix.	24€



Prix net, service compris

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

Les desserts

	Figues rôties, financier tiède et glace miel/noisette	14€
	Finger chocolat/vanille glacé, cacahuètes grillées et sauce caramel	14€
	Baba au rhum, crème fermière épaisse	14€
	Intense chocolat	14€
	Tarte au citron meringuée	14€
	Assiette de fromages affinés Sélection Marie Quatrehomme, meilleur ouvrier de France	18€



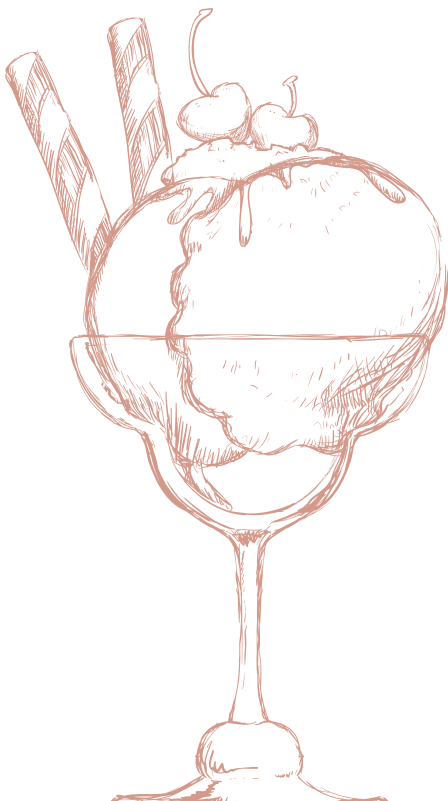
Les glaces artisanales

Sélection Gérard Cabiron Meilleur ouvrier de France

Vanille de Madagascar
Chocolat noir
Café
Grand Marnier

Fraise
Citron
Framboise

4€ / boule



Prix TTC en Euros - Service Compris