

Entrées

Figues du jardin, chèvre frais bio et jambon de Parme	19€
Déclinaison de courgettes de Nice et ricotta	21€
Ceviche de dorade royale à la coriandre et noisettes	25 €
Verrine de tourteau, aubergines et avocat, émulsion oursin	28€
Plats	
Risotto carnaroli, cèpes du Haut Var et parmesan	37 €
Loup de nos côtes, artichauts violets, sauce vierge et condiments de Provence	42 €
Linguine au homard	59€
Volaille fermière bio et purée de butternut du potager	38€
Filet de bœuf Charolais, jus court et frites de panisse Ou façon Rossini	49 € 55 €
Desserts	
Sélection de fromages affinés de Monique Mayer	21€
Tarte fine aux figues du jardin, sorbet yaourt	12€
Soufflé au citron et verveine	14€
Pavlova de fraises, émulsion basilic et sorbet citron	14€
Petit chou à l'espuma praliné, crème glacée vanille	15 €
Fruits rouges tout simplement	15 €