

## PRIMO PIATTO

Minestrone primavera, pesto alla genovese	30
Insalata niçoise alla monegasca	32
Asparagi verdi scelti serviti tiepidi, salsa mousseline	50
Salmone affumicato di Scozia, pane integrale al limone	40
Insalata di astice blu, avocado/mango	98
Gamberoni di San Remo, panino di farro delle Alpi d'Alta Provenza	72
Caviale selezione Hôtel de Paris, blinis	50 gr. 260
Foie gras d'anatra confit, pane casereccio alla griglia	44

## PASTA & RISOTTO

Ravioli "pasqualina"	32
Risotto alle verdure fresche del mercato	38
Pasta casareccia, vongole, calamari e crostacei	48

## AL FUOCO DI LEGNA

Pesce locale, come piace qui sulla Costa Azzurra	2/3 pers. porz. 100 gr. 15
Rombo della costa a pezzi, salsa acidulata	68
Aragosta reale, succhi di corallo	120
Polletto ruspante agli aromi di Provenza	46
Piccioncino di Bresse, succo gourmand	54
Carré d'agnello delle Prealpi del Sud alla santoreggia	60
Filetto di manzo ai pepi	60
Costata di manzo Angus d'Aberdeen, salsa bernese	2 pers. 58 p.p.

## ET ANCHE ...

Sogliola di Normandia alla mugnaia	68
Trancio di vitello di Corrèze e cipolle fresche stufate	60

## ACCOMPAGNAMENTI A SCELTA

Patate [purè, bastoncini, soufflé, alla brace o al vapore]
Verdure [bouquetière, foglie di spinaci o fagiolini]

---

## MENU TRADIZIONALE

Asparagi verdi scelti serviti tiepidi,  
salsa mousseline

Pasta casareccia, vongole,  
calamari et crostacei

Polletto ruspante agli aromi di Provenza

Soufflé a scelta

135

---

## FORMAGGI

Formaggi freschi e affinati, insalata mista 18

SOUFFLE [alla carta sin dalla creazione del ristorante] 21

Grand Marnier

Cioccolato della Manufacture Alain Ducasse di Parigi

Frutti di bosco

Vaniglia

## DOUCEUR

Cookpot al cioccolato 21

Cheesecake, ciliegie nel loro succo 21

"Cigare" caramello/caffè 21

Gelati e sorbetti del momento 18

FRUIT FRAIS [accompagné de crème double ou de glace/sorbet]

Frutti di bosco dell'entroterra 24

Ananas 20

Mango 24

Prix nets en euro, taxes et service inclus