

ENTREE

Minestrone printanier, pesto génois	30
Une niçoise à la monégasque	32
Belles asperges vertes servies tièdes, sauce mousseline	50
Saumon fumé d'Écosse, pain noir au citron	40
Salade de homard bleu, avocat/mangue	98
Gamberoni de San Remo, petit épeautre des Alpes de Haute-Provence	72
Caviar sélection Hôtel de Paris, fins blinis	50 gr. 260
Foie gras de canard confit, pain de campagne grillé	44

PATE & RISOTTO

Ravioli "pasqualina"	32
Risotto retour du marché	38
Pasta casareccia, vongole, calmars et crustacés	48

AU FEU DE BOIS

Poisson de pêche locale comme on aime sur la Riviera 2/3 pers. les 100 gr.	15
Turbot côtier en tronçon, condiment acidulé	68
Langouste royale, sucs coraillés	120
Poussin fermier aux parfums de Provence	46
Pigeonneau de Bresse, jus gourmand	54
Carré d'agneau des Préalpes du Sud à la sarriette	60
Filet de bœuf aux poivres	60
Côte de bœuf Angus d'Aberdeen, sauce béarnaise 2 pers.	58 p.p.

ET AUSSI ...

Sole de Normandie à la meunière	68
Pièce de veau de Corrèze et oignons nouveaux en cocotte	60

GARNITURE AU CHOIX

Pommes de terre [purée, allumettes, soufflées, sur la braise ou à la vapeur]	
Légumes [bouquetière, épinards en branches ou haricots verts]	

MENU TRADITION

Belles asperges vertes servies tièdes,
mousseline

Pasta casareccia, vongole,
calmars et crustacés

Poussin fermier aux parfums de Provence

Soufflé de votre choix

135

FROMAGE

Fromages frais et affinés, mesclun d'herbes 18

SOUFFLE [à la carte depuis la création du restaurant] 21

Grand Marnier

Chocolat de la Manufacture Alain Ducasse à Paris

Fruits rouges

Vanille

DOUCEUR

Cookpot tout chocolat 21

Cheesecake, cerises au jus 21

"Cigare" caramel/café 21

Glaces et sorbets du moment 18

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

Fruits rouges de l'arrière-pays 24

Ananas 20

Mangue 24

Prix nets en euro, taxes et service inclus