



## ENTREE

Soupe du jour « retour du marché de la Condamine »	30
Salades mêlées de copeaux de légumes et de truffes noires	50 
Cœur de saumon fumé d'Écosse, toasts	40
Gamberoni et artichauts épineux de San Remo	72
Coquilles Saint-Jacques et radicchio sur la braise, herbes d'hiver	68
Caviar « sélection Hôtel de Paris », fins blinis	50 gr. 260
Foie gras de canard des Landes, pain de campagne grillé	44
Culatello di Zibello « Spigaroli »	44

## LES PÂTES

	1/2	
Ravioli de pommes de terre aux truffes noires	40	60
Risotto aux truffes noires	40	60
Pasta casarecce aux artichauts épineux	38 	

## AU FEU DE BOIS

Poisson de pêche locale comme on aime sur la Riviera	les 100 gr.	15
Saint-Pierre côtier en filet, citron de Menton et petites câpres		68
Foie gras de canard grillé, fruits et légumes d'hiver, Porto réduit (1/2 40)		62
Poussin fermier aux parfums de Provence		46
Canette de Challans, jus gourmand		62
Carré d'agneau des Préalpes du Sud à la sarriette		62
Filet de bœuf aux poivres		62
Pièce de bœuf Angus d'Aberdeen, sauce béarnaise 2 pers.	62 p.p.	

## LA CHASSE

Dos de chevreuil, polenta, poire Martin Sec et kaki, poivrade	75
---	----

## GARNITURE AU CHOIX

Pommes de terre [purée, allumettes, soufflées]	12
Légumes [grillés, jardinière, épinards en branches ou haricots verts plats]	

---

## MENU TRADITION

Foie gras de canard confit au naturel, pain aux noix et raisins
Coquilles Saint-Jacques et radicchio sur la braise, herbes d'hiver
Dos de chevreuil, polenta, poire Martin Sec et kaki, poivrade
Soufflé de votre choix
135

---


## FROMAGE

Fromages frais et affinés, mesclun d'herbes	18
---	----

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

Grand Marnier	21
Chocolat de la Manufacture Alain Ducasse à Paris	
Fruits rouges	
Noisettes du Piémont	
Mandarine	

## DOUCEUR

Barre chocolat/thé au parfum de bergamote	21
Cheesecake, baies et fruits des bois	21
« Cigare » caramel/café	21
Glaces et sorbets du moment	18
Meringue glacée mangue/passion 	21

## 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