



« La Côte d'Azur, endroit où la lumière est plus claire qu'ailleurs,
où le ciel est plus clément, où le soleil brille plus souvent. »

- Smollett (écrivain écossais - 1763)

M E N U

« U N A I R D E P R O V E N C E »

85 €

Crudo de poisson local, leche de tigre butternut
Local fish crudo, butternut, leche de tigre

*

Raviolies de daube de Boeuf à la provençale
Ravioli beef stew, Provencal style

OU

Mahi Mahi confit à l'huile de Thym, courgettes grillées, condiments ratatouille
Mahi-Mahi confidied in Thym and olive oil, grilled zucchinis and candied vegetables

*

Tarte au citron et thym St Barth
Lemon and thyme tart



POUR COMMENCER
TO START

Crudo de la pêche locale, leche de tigre butternut 34 € 
Local fish crudo, butternut leche de tigre

Thon juste snacké comme une Niçoise 38 € 
Snacked tuna like a Niçoise

Langouste, rosace de poireaux, sabayon aux agrumes 44 € 
Lobster, leeks, citrus sabayon

Céleri comme un risotto, herbes de l'île et Truffe 42 € 
Celery risotto, local herbs and truffle



P O U R S U I V R E
T O F O L L O W

Ravioles de Langoustes, bisque à l'estragon <i>Lobster ravioli, tarragon juice</i>	54 €	
Mahi à la palermitaine, beurre blanc au romarin <i>Mahi Palermitaine style, rosemary butter</i>	52 €	
Poisson de la pêche locale comme une bouillabaisse <i>Local fish just like a French bouillabaisse</i>	58 €	✖
Carré d'agneau en croute d'herbes locales, Tubettoni alla parmigiana <i>Rack of lamb encrusted with local herbs, Tubettoni alla parmigiana</i>	68 €	
La volaille fermière à partager, garniture comme une tarte de Menton, purée Truffée <i>Free-range poultry to share, side like a Menton tart, Truffle mashed potatoes</i>	135 €	✖
Risotto du jour <i>Risotto of the day</i>	x €	
Chou-fleur fondant, praliné noisettes, jus de légumes corsé (végétarien) <i>Melting cauliflower, hazelnuts, spicy vegetable juice (vegetarian)</i>	48 €	✖
Vitello tonnato <i>Vitello tonnato</i>	65 €	



P O U R F I N I R
T O C O N C L U D E

Tarte au citron et thym St Barth 18 €
Lemon and thyme tart

Tatin d'ananas flambé, caramel vanille 18 €
Pineapple tatin, caramel and vanilla ice cream

Déclinaisons de chocolat 18 €
Chocolate variations

Noix de coco givrée 18 €
Frosted coconut



O R I G I N E S D E S V I A N D E S
M E A T O R I G I N S

Boeuf - <i>Beef -</i>	Etats-Unis <i>United States of America</i>
Agneau <i>Lamb</i>	Nouvelle Zélande <i>New Zealand</i>
Veau <i>Veal</i>	France <i>France</i>
Poulet <i>Chicken</i>	France <i>France</i>

O R I G I N E S D E S P O I S S O N S
F I S H O R I G I N S

Poissons <i>Fishes</i>	Pêche locale <i>Local fish</i>
Gambas <i>Prawns</i>	Océan Indien <i>Indian Ocean</i>
Crevettes <i>Shrimps</i>	Nouvelle-Calédonie <i>New Caledonia</i>
Calamars et poulpes <i>Squids and octopus</i>	Espagne <i>Spain</i>

A L L E R G I E S

Pour toute restriction alimentaire ou allergie particulière,
veuillez demander à un membre de notre équipe.

For any special dietary restrictions or allergies,
please ask for a member of our team.

