



Une cuisine de goût et de saison,
imaginée par notre chef Alexandre Boucobza

ANTIPASTI

Burrata et tomates du pays, basilic frais BURRATA AND LOCAL TOMATOES, FRESH BASIL	24 €
Jambon de Parme affiné 24 mois Tranché finement, focaccia de la maison Marco 24-MONTH AGED PARMA HAM THINLY SLICED, FOCACCIA FROM MAISON MARCO	29 €
Pissaladière Riviera Oignons confits, anchois marinés, olives noires, huile d'olive extra vierge RIVIERA PISSALADIÈRE SLOW-COOKED ONIONS, MARINATED ANCHOVIES, BLACK OLIVES, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	26 €
Fleurs de courgette de la Maison Orso En tempura, basilic frais, Parmigiano Reggiano ORSO ZUCCHINI FLOWERS TEMPURA, FRESH BASIL, PARMIGIANO REGGIANO	26 €

ENTRÉES STARTERS

Artichauts poivrades crus Copeaux de Parmigiano Reggiano, huile d'olive extra vierge, citron, basilic RAW BABY ARTICHOKES PARMIGIANO REGGIANO SHAVINGS, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, LEMON, BASIL	29 €
Carpaccio de loup Huile d'olive à la bergamote, agrumes SEA BASS CARPACCIO BERGAMOT OLIVE OIL, CITRUS	34 €
Carpaccio de thon de Méditerranée Feuilles de câpres, zeste de citron, vinaigrette méditerranéenne MEDITERRANEAN TUNA CARPACCIO CAPER LEAVES, LEMON ZEST, MEDITERRANEAN DRESSING	34 €
Vitello tonnato Veau, câpres frites, olives taggiasche VITELLO TONNATO VEAL, FRIED CAPERS, TAGGIASCA OLIVES	32 €
Salade de poulpe Poulpe mariné, poivron rouge cru et confit, fenouil, coriandre, vinaigrette à l'anis et pignons de pin OCTOPUS SALAD MARINATED OCTOPUS, RAW AND SIMMERED RED PEPPER, FENNEL, CORIANDER, STAR ANISE AND PINE NUTS DRESSING	32 €

PÂTES ET RISOTTO

PASTA & RISOTTO

Rigatoni cacio e pepe à la truffe d'été RIGATONI CACIO E PEPE WITH SUMMER TRUFFLE	48 €
Linguine au homard (seul ou à partager) Sauce armoricaine, tomates confites LOBSTER LINGUINE PASTA (ALONE OR TO SHARE) AMORICAINE SAUCE, CONFIT TOMATOES	52-104 €
Risotto estival Déclinaison de courgettes violon SUMMER RISOTTO, VIOLIN ZUCCHINI	39 €

PLATS

MAIN COURSES

Dorade royale Légumes Riviera à l'huile d'olive ROYAL SEA BREAM RIVIERA VEGETABLES WITH OLIVE OIL	49 €
Loup de Méditerranée à l'unilatéral Sauce vierge de tomates datterino MEDITERRANEAN SEA BASS, PAN-SEARED ON ONE SIDE VIERGE SAUCE WITH DATTERINO TOMATOES	48 €
Côtes d'agneau de Sisteron Caponata, jus d'agneau réduit, beurre d'herbes LAMB SHOP CAPONATA, LAMB GRAVY, HERBS BUTTER	58 €
Filet de bœuf Charolais Sauce au poivre long, déglacée au Marsala, pommes frites CHAROLAIS BEEF FILLET LONG PEPPER SAUCE, MARSALA REDUCTION, FRENCH FRIES	52 €
Poissons entiers et viandes à partager Dorade, loup, côte de bœuf, côte de veau, volaille WHOLE FISH & MEATS TO SHARE SEA BREAM, SEA BASS, RIB OF BEEF, VEAL CHOP, POULTRY	<i>Selon arrivage et cours du marché</i> <i>Market price, subject to availability</i>

GARNITURES

SIDE DISHES

Frites fraîches • Purée de pommes de terre • Salade • Légumes sautés FRENCH FRIES • MASHED POTATOES • GREEN SALAD • SAUTÉED VEGETABLES	12 €
---	------

DESSERTS

Les créations gourmandes de notre cheffe pâtissière, Léa Matteudi
Gourmet creations by our pastry chef, Léa Matteudi

Tiramisu della Nonna (<i>à partager / to share</i>) Crème au mascarpone, biscuit imbibé au café MASCARPONE CREAM, COFFEE-SOAKED BISCUIT	34 €
Affogato alla Bialetti Crème glacée à la vanille de Madagascar, café Arabica Grand Cru Colombia, biscotti pistache de Sicile MADAGASCAR VANILLA ICE CREAM, COLOMBIAN GRAND CRU ARABICA COFFEE, SICILIAN PISTACHIO BISCOTTI	16 €
Al cioccolato Soufflé moderne au chocolat noir Guanaja 70%, crème glacée à l'huile d'olive WARM GUANAJA 70% DARK CHOCOLATE SOUFFLÉ, OLIVE OIL ICE CREAM	20 €
Les Fruits Rouges <i>The Red berries</i> Jus de fraise-verveine, sorbet framboise et crème Chantilly STRAWBERRY-VERBENA JUICE, RASPBERRY SORBET AND CHANTILLY CREAM	19 €
Le Citron <i>The Lemon</i> Comme une tarte citron meringuée INSPIRED BY A LEMON MERINGUE TART	21 €
Le Baba traditionnel au rhum ambré 4 ans d'âge <i>The traditional rum baba, 4 years amber rum,</i> Fraîcheur d'agrumes, crème légère à la vanille de Madagascar CITRUS, CREAM WITH MADAGASCAR VANILLA	23 €
Coupe de glaces et sorbets du Mas Candille Fait maison, parfums du moment SELECTION OF ICE CREAMS AND SORBETS HOMEMADE, SEASONAL FLAVORS	6 € la boule 6 € PER SCOOP

Provenance des viandes : bœuf et agneau, France / veau, Union européenne / porc, Italie
Prix nets en euros, taxes comprises. Informations sur les allergènes disponibles auprès du Maître d'Hôtel.

Origin of meats: beef and lamb, France / veal, European Union / pork, Italy
Net prices in euros, taxes included. Allergen information available from the Maître d'Hôtel.
