



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

ANTIPASTI

Jambon de Parme affiné 24 mois Tranché finement, focaccia de la maison Marco	29 €
24-MONTH AGED PARMA HAM THINLY SLICED, FOCACCIA FROM MAISON MARCO	
Pissaladière Riviera Oignons confits, anchois marinés, olives noires, huile d'olive extra vierge	26 €
RIVIERA PISSALADIÈRE SLOW-COOKED ONIONS, MARINATED ANCHOVIES, BLACK OLIVES, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	
Arancini Crèmeux et copeaux de Parmigiano Reggiano	26 €
CREAMY AND SHAVING OF PARMIGIANO REGGIANO CHEESE	

ENTRÉES STARTERS

Salade de cèpes Mâche, copeaux de cèpes et parmesan, noisettes torréfiées et huile de noisette	32 €
PORCINI MUSHROOMS SALAD LAMB'S LETTUCE, SHAVINGS OF PORCINI MUSHROOMS AND PARMESAN CHEESE, ROASTED HAZELNUTS AND OIL	
Carpaccio de loup Huile d'olive à la bergamote, agrumes	34 €
SEA BASS CARPACCIO BERGAMOT OLIVE OIL, CITRUS	
Carpaccio de bœuf Charolais Copeaux de parmesan, roquette, pignons de pin, huile d'olive	32 €
BEEF CHAROLAIS CARPACCIO SHAVINGS OF PARMESAN, ARUGULA, PINES NUTS, OLIVE OIL	
Vitello tonnato Veau, câpres frites, olives taggiasche	32 €
VITELLO TONNATO VEAL, FRIED CAPERS, TAGGIASCA OLIVES	
Soupe de poissons Cabillaud, dorade, rouget, croûtons et rouille	36 €
FISH SOUP COD, SEABRAM, RED MULLET, CRISPY BREAD AND SAFFRON MAYONNAISE	

PÂTES ET RISOTTO
PASTA & RISOTTO

Rigatoni cacio e pepe à la truffe Tuber Uncinatum RIGATONI CACIO E PEPE WITH TRUFFLE	48 €
Linguine au homard Sauce armoricaine, tomates confites LOBSTER LINGUINE PASTA AMORICAINE SAUCE, CONFIT TOMATOES	55 €
Risotto Alla Milanese Riz arborio safrané SAFFRON ARBORIO RICE	42 €

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 automnale MEDITERRANEAN SEA BASS, PAN-SEARED ON ONE SIDE AUTUMN VIRGIN SAUCE	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 Crème au mascarpone, biscuit imbibé au café MASCARPONE CREAM, COFFEE-SOAKED BISCUIT	18 €
Poire pochée Belle-Hélène Fève de Tonka, sauce cacao, glace vanille POACHED PEAR «BELLE-HÉLÈNE» TONKA BEAN, COCOA SAUCE, VANILLA ICE CREAM	19 €
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 €
Tarte fine aux figues de Solliès (seul ou à partager) Figs rôties au miel du Clos de Laure, flambées au Gin 44 °N de Grasse FIGS TART FROM SOLLIÈS (ALONE OR TO SHARE) ROASTED FIGS WITH HONEY FROM « LE CLOS DE LAURE », AND FLAMING WITH GIN 44°N FROM GRASSE	18 € / 36 €
Le Baba traditionnel au rhum ambré 4 ans d'âge Fraîcheur d'agrumes, crème légère à la vanille de Madagascar THE TRADITIONAL RHUM BABA, 4 YEARS AMBER RUM, CITRUS, CREAM WITH MADAGASCAR VANILLA	23 €
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 - France et Allemagne / volaille - France / veau - Union européenne.
Origin of meat: beef - France & Germany / poultry - France / veal - European Union. Prix nets en euros, taxes comprises. Net prices in euros, taxes included.
Informations sur les allergènes disponibles auprès du Maître d'Hôtel. Allergen information available from the Maître d'Hôtel.
