

CARNAVAL DE NICE

NICE CARNAVAL

メニュー

À l'occasion du Carnaval de Nice, notre chef barman en collaboration avec la maison St Germain, ont imaginés cocktail et mocktail, où les notes florales s'expriment avec finesse et équilibre.

Le chef accompagne ces créations avec une offre bento rendant hommage à cette tradition niçoise.

For the occasion of Nice Carnival, our Head Bartender has created, in partnership with St Germain, Cocktail and Mocktail with elegant floral notes.

The chef complements these creations with a Bento Menu that refers to this Niçoise tradition

COCKTAIL CRÉATION

創
作
酒

Hana 10cl

18

Liqueur St Germain, sirop de jasmin, citron, Sakura

COCKTAIL SANS ALCOOL

無
酒

Tsuki 12cl

10

*Thé noir du Japon glacé, sirop de fleur de sureau,
Limonade du comté*



前
菜

ENTRÉES STARTERS

Sashimi de Yellowtail & bar
Yellowtail & Sea bass Sashimi

Nigiri Bar, citron & fleur de sel
Sea bass Nigiri, lemon & sea salt

Maki de thon Akami épicé
Spicy Tuna Akami maki

Salade de mesclun & tataki de thon,
huile d'olive truffée & yuzu
Mesclun salad & tuna tataki, truffled olive oil & yuzu

温
菜

PLAT CHAUD HOT DISH

Filet de Saumon, sauce anticucho
Salmon filet, anticucho sauce

野
菜

LÉGUMES VEGETABLES

Choux-fleurs rôti, poudre de miso, huile d'olive yuzu
Roasted cauliflower, dry miso, yuzu & olive oil

温 物		ENTRÉES STARTERS	
前 菜	PLAT CHAUD HOT DISH	付 菜	GARNITURES SIDE DISHES

2