

LES HORS-D'ŒUVRES

Le traditionnel oeuf Mimosa <i>V*</i>		
6		
Endives du bout des doigts	La véritable salade comme à Nice	
<i>burrata / poutargue</i>	<i>préparée à votre table</i>	
18	33	
Avocat <i>V*</i>	Artichauts <i>V*</i>	
<i>vinaigrette / grenade / herbes du jardin</i>	<i>agrumes / sésame / pousses d'épinard</i>	
16	18	
Sériole	Carpaccio comme à Venise	
<i>vinaigre fumé / agrumes / aneth</i>	<i>c'est pas du bœuf, c'est du thon !</i>	
26	29	
Tomates bien mûres <i>V*</i>	“Suppli” de riz au safran	
<i>mozzarella / basilic / huile d'olive</i>	<i>huile d'olive / crevettes marinées</i>	
<i>pour 1 / pour 2</i>	21	
19 34		

LES PLATS

Épeautre du pays de Sault <i>V*</i>	Pan Burger de Black Angus	
<i>parmesan / champignons juste sautés</i>	<i>frites</i>	
24	31	
Poulpe de roche	Épaule d'agneau	
<i>pois chiches / pâte de piment / coriandre</i>	<i>fondante / feuilles / herbes potagères</i>	
31	37	
Filet de bar Riviera	Filet de boeuf	
<i>Tomates / olives / citron / basilic</i>	<i>herbes d'un tigre qui pleure / pommes de terre craquantes</i>	
49	41	
Ravioli de langoustines		
<i>gingembre / citron vert / corail</i>	<i>Pour deux personnes :</i>	
35		
Thon rouge façon steak au poivre	Volaille croustillante	
<i>riquette</i>	<i>girolles / courgettes / citron</i>	
44	36/ <i>pers</i>	
« Light » paillard de volaille	Côte de boeuf de Galice	
<i>grillé / sucrine / Caesar light</i>	<i>frites / béarnaise / herbes & salades</i>	
29	90/ <i>pers</i>	

EN PLUS *V**

Frites, épinards sautés, pommes mousseline, salade mesclun - 8	
Frites au parmesan truffées - 15	

LES DESSERTS

Clafoutis aux prunes, glace bergamote	Glaces & sorbets	Tarte soufflée au chocolat, glace café grillé
12	Dégustation	14
	19	
	La boule	
	6	
Meringue glacée à la verveine, framboises laquées	Corbeille de fruits rouges, fromage blanc fouetté-churros	
15	<i>pour 2 personnes</i>	
	14/ <i>pers</i>	

**V*-Plats végétariens

Le menu avec les allergènes par plat est disponible sur demande. TVA incluse au taux de 10%, prix nets en euros, service compris