

LE GRAND MENU SURPRISE

P/PERS 175 €

UNE DÉGUSTATION
DES SPÉCIALITÉS DU MOMENT

Menu servi à l'ensemble des convives.
Créations du chef en 8 services.

Laissez-vous guider par notre sommelier
autour d'un accord mets et vins
Servi uniquement jusqu'à 13h30 pour le déjeuner
Et 21h30 pour le dîner

90 €

Le menu découverte en 3 services

P/PERS 107 €

Le menu découverte en 4 services

P/PERS 127 €

AMUSE BOUCHE DE SAISON

LA LANGOUSTINE

Rôtie, févettes du Pays, anchois, cébettes et olives
Bisque tranchée au condiment herbacé à la mélisse
Sa tête farcie au tartare

LE LIEU JAUNE

En vapeur de poivre de Timut
Petits pois glacés au jus de cosse
Jus de tête au bouillon de jus de cosse de petits pois

LE VEAU

Gros morceau de veau à l'ail noir
Cima di râpa
Condiments ail noir et cima
Jus de veau aux fleurs

LE CITRON DE MENTON

Biscuit moelleux au citron et gel de thym citron
Crèmeux au citron
Emulsion parfumée au thym citron
Sorbet et gel citron

Laissez-vous guider par notre sommelier

Accord mets et vins (3 services)

50 €

Accord mets et vins (4 services)

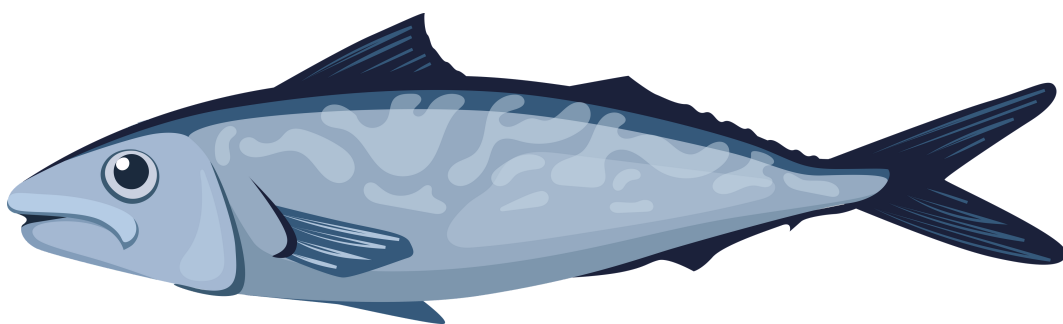
69 €

Notre sélection de fromages affinés

29 €

Menu

Rivage & Jardin



Une entrée végétale, un poisson
oublié sublimé par le Chef et un
dessert gourmand aux fruits.

69 € par personne
Du Mercredi au Samedi au
déjeuner
Menu renouvelé chaque semaine.