



MENU 72 euros

Gravlax de Daurade marinée aux agrumes et poivre de Timut, tranche d'avocats grillée à la flamme.

Sea bream gravlax marinated in citrus fruits and Timut pepper, slice of avocado grilled over a flame.

Ballottine de Poulet Fermier, poêlée de légumes du lycée Horticole, jus de volaille au thym citron.

Ballottine of Free-Range Chicken, pan-fried vegetables from the Horticultural High School, poultry juice with lemon thyme.

Pavlova, confit Fraise/ mousse à la Vanille de Madagascar.

Pavlova, Strawberry confit / Madagascar vanilla mousse.



MENU 96 euros

Poêlée d'asperges blanches au romarin, œuf parfait, mouillettes de foccacia, vinaigrette porto et truffes.

Pan-fried white asparagus with rosemary, perfect egg, foccacia fingers, port vinaigrette and truffles.

Filet de Loup en écaille de tomate, déclinaison autour de la courgette. Sauce Chimichuri.

Sea bass fillet in tomato scale, variation around zucchini. Chemicuri sauce.

Tarte Tatin aux abricots au miel d'Antibes, glace à la fleur d'oranger.

Apricot tart tatin with Antibes honey, orange blossom ice cream.



MENU 96 euros

Petit filets de Rougets confit dans huile d olives, tarte fine comme une pissaladière. Salade de Roquette et Parmesan.

Small fillets of red mullet confit in olive oil, a tart as thin as a pissaladière. Arugula and Parmesan salad.

Quasi cuit en basse température, grémolata .Mini Ratatouille dans sa Courgette fleurs, coulis de poivrons légèrement relevé.

Almost cooked at low temperature, gremolata. Mini Ratatouille in its zucchini flowers, slightly spicy pepper coulis.

Moelleux chocolat au lait, insert mangue. Sorbet fruit de la passion.

Milk chocolate cake, mango insert. Passion fruit sorbet.



MENU 120 euros

Belle Courgette fleur farcie au homard, basilic et tomate séchée. Bisque au pastis

Beautiful zucchini flower stuffed with lobster, basil and sundried tomato. Bisque with pastis

Filet de bœuf de la Maison Maillard, gnocchi tricolore, carottes glacées, jus d'une daube provençale.

Beef fillet from Maison Maillard, tricolor gnocchi, glazed carrots, jus daube provençale.

Crèmeux chocolat noir et truffe, crumble au thym, poêlée de cerises au vinaigre balsamique.

Dark chocolate and truffle cream, thyme crumble, pan-fried cherries with balsamic vinegar.
