

LES ENTRÉES STARTERS

- Tartare de bœuf, jaune d'œuf confit, petits croûtons, tomme de brebis et râpé de poivre de Java 20**
Beef tartare, candied egg yolk, croutons, tomme de brebis cheese and freshly ground Java pepper
- Salade de lentilles et son velouté aux éclats de marron, émulsion au lait d'amandes torréfiées 18**
Lentil salad, with chestnut velouté, roasted almond milk emulsion
- Foie gras en terrine mi-cuit, compotée d'oignons rouges 27**
Foie gras mi-cuit, red onion chutney
- Traditionnels farcis aux légumes de saison 16**
Traditional stuffed with seasonal vegetables
- Saumon mariné à la betterave, betterave aux saveurs azuréennes et fraîcheur d'orange 22**
Salmon marinated with beetroots, fresh beetroots with Mediterranean seasoning and orange
- Œuf bio de Vence en cuisson parfaite, douceur de pomme de terre truffée, pomme gaufrette 14**
Organic soft boiled egg from Vence with truffled potato

LES PÂTES ET RISOTTO PASTA, RISOTTO

- Risotto de petit épeautre, escalope de foie gras poêlée, fraîcheur de poire, jus de viande 19**
Spelt risotto with a sautéed foie gras escalope, fresh pear and meat juice
- Coquillettes bio à la crème de truffe et fromage Impérial râpé 24**
Organic little shell pasta with truffle cream and grated Imperial cheese
- Trofie à la crème de pesto, copeaux de Speck 17**
Trofie pasta with pesto cream, Speck ham shavings
- Spaghetti alle vongole 21**
Spaghetti with clams

L'ARDOISE DU MARCHÉ TODAY'S SPECIAL

Tous les midis du lundi au vendredi
Lunchtime - From Monday to Friday

Plat du jour 19
Today's special

Entrée - Plat ou Plat - Dessert du jour* 24
Starter and main course of the day or main course and dessert of the day*

Entrée - Plat - Dessert du jour* 30
Starter, main course and dessert of the day*

*2 mignardises
*2 small pastries

 sans gluten / *gluten free*  végétarien / *vegetarian*  végétalien / *vegan*

Pain sans gluten et liste des allergènes disponibles sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine française.
Prix nets en euro service inclus.
*Gluten-free bread and list of allergens available on request. All our meats are of French origin.
Net price in euro, service included.*

LES PLATS TERRE MEATS

- Volaille - Poultry**
Fricassée de caille aux pommes et mini légumes de saison 32
Quail fricassée with small vegetables and apple
- Agneau - Lamb**
Souris confite, pommes de terre grenaille sautées à l'ail noir, jus aux olives Taggiasche 33
Candied lamb shank with small potatoes sautéed in black garlic and juice of Taggiasche olives
- Boeuf - Beef**
Filet pur grillé, trilogie de purée de pomme de terre, jus de bœuf à la sarriette 40
Grilled beef tenderloin, 3 style potatoes with savory juice
- Canard - Duck**
Demi-magret en croûte de miel et pistache, pomme purée, jus aux airelles 27
Half a duck breast in a honey and pistachio crust with mashed potatoes and cranberry juice

LES PLATS MER FISH

- Sole - Sole**
Entière, pommes de terre écrasées à la truffe 68
Cooked in a Meunière style, crushed potatoes with truffle flavours
- Cabillaud - Cod**
Poêlée de chou romanesco et purée de patate douce, beurre d'agrumes 30
Cod, pan fried romanesco cabbage with sweet potatoes, citrus butter
- Gambas - Large prawns**
Sautées en persillade, légumes façon chop suey et vermicelles de riz 29
Sautéed in parsley, chop-suey style vegetables and rice vermicelli
- Noix de Saint-Jacques - Scallops**
Poêlées et déglacées au vin blanc moelleux, duo de mousseline de panais et carotte 31
Sautéed and deglazed in sweet white wine with of parsnip and carrot mousse
- Loup - Sea Bass**
En portefeuille, farce fine aux artichauts confits, cœur d'artichauts grillés, chips d'artichaut 33
Stuffed with candied artichokes, grilled artichoke heart, artichoke crisps

Changement ou supplément de garniture 5
Replacement or additional side dish

Salade verte, Poêlée de légumes de saison, Riz basmati, Purée de pommes de terre, Mousseline de panais ou carottes, Pommes de terre grenaille sautées, Spaghetti, Frites / Green salad, Sautéed seasonal vegetables, Basmati rice, Mashed potatoes, Parsnip or carrot mousse, Sautéed small potatoes, Spaghetti, French fries

LES FROMAGES & DESSERTS CHEESES & DESSERTS

Assiette de fromages affinés, fruits secs, salade verte 12
Cheese board with dried fruits and green salad

Camille, notre Chef pâtissière, vous propose son bar à mignardises à choisir et partager selon vos envies
Our pastry Chef Camille offers a wide range of desserts to choose and share as you wish
La mignardise / Small pastry 3.50

Chou café chocolat whisky
Coffee, chocolate and whisky cream puff

Entremets chocolat caramel
Chocolate with caramel pastry

Macaron noisette praliné
Hazelnut praline macaroon

Bounty

Tartelette pommes caramélisées vanille
Caramelized apple with vanilla tart

Pim's chocolat blanc framboise
White chocolate with raspberry pastry

Entremets thé Ceylan citron
Ceylan tea with lemon pastry

Tartelette exotique
Exotic tart

Café gourmand 12
(3 mignardises au choix et une boisson chaude)
Gourmet coffee (choice of 3 pastries and a hot drink)