



Nos spécialités

Foie gras aux figues et épices douces | Pain d'épices, confit de pruneaux et bananes
Foie gras with fig and sweet spices | Ginger bread, prune and banana confit 24€

Pour 2 personnes | For 2 people

Chateaubriand flambé au Cognac, sauce au poivre | Gratin maison et légumes de saison
Chateaubriand flambé with cognac, pepper sauce | Potato gratin and seasonal vegetables 72€

Crêpes Suzette flambées | Sucre, segment orange, grand marnier, beurre orange
Crêpes Suzette flambéed | Sugar, orange segments, grand marnier, orange butter 19€

Entrées

Salades bio locales
copeaux de parmesan & huile de cibettes
Locally sourced organic salad
slices of parmesan, spring onion dressing 9€

Velouté de courges longues de Nice
crème fraîche, graines salées grillées
Niçoise speciality squash soup
sour cream, salted and grilled seeds 11€

Oeuf poché
asperges vertes et vinaigrette à l'huile de truffe
Poached egg
with green asparagus and truffle oil vinaigrette 15€

Tartare de Maquereaux
fenouil, cibettes, fleurs comestibles
Mackerel tartare
fennel, spring onions, edible flowers 16€

Mi-cuit de Sériole
émulsion de roquette, sauce au gingembre
Yellowtail tataki
rocket emulsion, ginger sauce 22€

Prix Nets en Euros,
Taxes et Service Compris





Formule «Business» - 19.50€

Plat du jour + Café gourmand
Dish of the day + Gourmet coffee

Valable de 12h à 14h hors weekend et jours fériés

Poissons

Linguine à l'encre de seiche

poutargue, sauce vierge

Squid ink Linguini

bottarga, vierge sauce

22€

Aïoli de Cabillaud

légumes et œufs bio

Cod aioli

vegetables and organic eggs

29€

Tentacule de poulpe

humus, épinards et tomates cerises

Octopus tentacles

hummus, spinach and cherry tomatoes

35€

Pêche du jour

petits légumes et accompagnements

Fish of the day

vegetables and sides

35€

Saint jacques snackées

pommes granny, épinards et mûres

Seared scallops

granny smith apple, spinach and blackberries

35€

Viandes

Filet de canette au vin rouge et épices

poire caramélisée aux épices, pommes de terre douces

Roast duckling with red wine and spices

pear caramelised with spices, sweet potato

27€

Filet de boeuf béarnaise aux olives noires

frites maison, poêlée de légumes et champignons de saison

Beef fillet with black olives bearnaise

homemade fries, pan fried vegetables and seasonal mushrooms

32€

Souris d'agneau confite

poêlée de légumes de saison, jus tranché

Slow cooked leg of lamb

pan fried seasonal vegetables , gravy

35€



Desserts

Crème brûlée au safran

sorbet au jasmin

Saffron creme brulee

jasmin sorbet

9€

Poire pochée

sablé aux pignons, amandes grillées, sirop de verveine

Poached pear

pine nut biscuit, grilled almonds, verveine syrup

9€

Nos glaces

vanille, chocolat, café, fraise, cassis, citron, praliné

Ice creams 2 or 3 scoops

vanilla, Chocolate, Coffee, Strawberry, Blackcurrant, Lemon, Praline

2 boules - 6€

3 boules - 9€

Macaron pistache glacé

à la fleur de violette

Iced pistachio macaroon

with violet flower

10€

Chocolat coeur coulant caramel passion (sans gluten, lactose, 100% BIO)

sorbet fleurs d'oranger mangue

Chocolate lava cake filled with caramel and passion fruit

mango & orange blossom sorbet

10€

Café Gourmand

mignardises maison

Gourmet coffee

homemade sweets

12€

Les informations sur les allergènes présents dans les plats
sont à votre disposition sur simple demande

Room Service

Supplément de 2€ pour les boissons et 5€ pour les plats

Supplement of 2€ for drinks and 5€ for dishes



Nos vins

Nos coup de cœur		12 cl	50 cl	75 cl
Demandez nos sélections, blanc, rouge et rosé à notre équipe		7,00€		35,00€
Côtes de Provence		12 cl	50 cl	75 cl
2021	Côte de Provence Bailli AOP - Rouge blanc & Rosé		25,00€	29,00€
	Minuty - Cuvée Prestige – Rouge blanc & rosé	9,00€	35,00€	43,00€
	Château Saint Martin – Grande Réserve AOP – Rouge blanc & rosé			65,00€
	Château Rasque – Cuvée Alexandra - Rouge, blanc & rosé			75,00€
Bordeaux			37,5 cl	75 cl
2018	Château Le Mayne- Rouge supérieur		25,00€	35,00€
2017	AOP Haut-Médoc - Château Fonseche - Rouge			49,00€
2015	Saint Emilion - Château Larose Bigeroux - Grand Cru Classé - Rouge			75,00€
2015	Saint Julien – Château de Glana – Rouge			119,00€
2018	Saint Estephe « Les Hauts de Pez» AOP – Rouge			125,00€
Bourgogne			37,5 cl	75 cl
2020	Chablis - Domaine Long Depaquit - Blanc			69,00€
2020	Pouilly fuissé – Albert Bichot – Blanc			99,00€
2019	Nuit Saint Georges «Domaine d'Hardhuy-aux hebus/ Les Argillats» AOP- Rouge			165,00€
Vallée de la Loire				75 cl
2020	Sancerre – La Bardine – Joseph Mellot - Blanc			75,00€
Vin de Pays d'Oc		12 cl		75 cl
2020	Chardonnay – Domaine de Valent – Blanc	8,50€		39,00€
2019	Pinot Noir « Domaine les Salices » IGP- Rouge			49,00€
Vin de la Vallée du Rhône			37,5 cl	75 cl
2021	Plan de dieu – Domaine du Vallon – Rouge		26,00€	39,00€
2019	Crozes Hermitage – Millepertuis			59,00€
2020	Saint Joseph « Domaine de Boisseyt – Les Garipelees » AOP - Blanc			99,00€
2017	Châteauneuf du Pape – Château la Nerthe			119,00€
Vin des Alpilles				75 cl
2015	Vespro – Abbaye de Ste Marie de Pierredon – Rouge			85,00€
Beaujolais				75 cl
2018	Fleurie – La Madone – Albert Bichot – Rouge			45,00€
Vin d'Alsace				75 cl
2019	Gewurstraminer « Alphonse Kuentz » AOP – Blanc			55,00€
Vin Moelleux		12 cl		75 cl
2018	Montbazillac « Époque »	12,00€		75,00€
Prosecco / Champagnes		Coupe 12 cl	Bouteille 37,5 cl	Bouteille 75 cl
	Prosecco	9,00€		45,00€
	Champagne Collection 3A	12,00€		69,00€
	Taittinger Brut		49,00€	90,00€
	Taittinger Brut rosé			129,00€