

Entrées

- Risotto Carnaroli Acquerello vieilli 1 an aux myrtilles et pancetta. 21€/27€
Carnaroli risotto with risotto with blueberries and pancetta.
(7.9.12)
- Salade de tomates anciennes, burrata, vinaigre balsamique. 21€
Crumble de parmesan et mousse d'eau de tomate.
Tomatoes salad, buratta, balsamic vinegar and parmesan crumble. (V)
(1.3.7)
- Thon mariné aux agrumes, herbes aromatiques et huile d'olive Bio de Toscane. 23€
Fenouil croquant, petits pois et tuiles de pain aux céréales.
Tuna marinated in citrus fruits, herbs and organic Tuscany olive oil.
Crunchy fennel, garden peas and bread crisps. (V)
(1.4.7)
- Caserecce artisanales au poulpe. 21€/24€
Tomates cerises, olives Taggiasche, câpres et piment d'Espelette.
Handmade Casarecce with octopus.
Cherry tomatoes, Taggiasche olives, capers and Espelette pepper. (V)
(1.7.9.12.14)

Poissons

- Demi homard bleu grillé au BBQ, tagliatelles fraîches et sauce aux crustacés. 42€
Half blue lobster grilled on the BBQ, fresh tagliatelle and shellfish sauce. (V)
(Sup 12€ sur le menu) (1.2.3.7.9.12)
- Filet de dorade royale poêlé, légumes du soleil grillés et pesto de roquette. 31€
Pan-fried fillet of sea bream, grilled sun vegetables and rocket pesto. (V)
(4.7.8)

Accompagnements

- Mousseline de pommes de terre à la tomme de Savoie. 6€
Potato mousseline with Savoy cheese and confit shallot. (V)
(7)
- Assiette de légumes. 6€
Side of vegetables. (V)
(7.9)
- Salade verte. 5€
Green salad. (V)
(10)

Viandes

- Bavette de bœuf Black Angus cuite au BBQ. 38€
Mousseline de pommes de terre à la Tomme de Savoie et sauce aux échalotes.
Black Angus beef flank steak cooked on the BBQ.
Potato mousseline with Savoy cheese and confit shallot.
(Sup 8€ sur le menu) (6.7.9.10.12)
- Magret de canard rôti au miel de bourgeons de sapin. 30€
Panisse niçoise, sucrine et jus aux griottes.
Roasted duck breast fillet glazed with "pine tip honey".
Panisse, sucrine and gravy with morello cherries
(6.7.9.10.12)
- Faux filet d'agneau cuit sur les braises, peperonata, roquette et anchoïade. 31€
Lamb sirloin cooked on ambers, peperonata, rocket salad anchoïade.
(3.4.7)
- Noix de joue de porc braisé au cidre. 29€
Speatzle verts, oignons grelots et pêche blanche semi confite.
Porc cheek braised with cider, green speatzle, pickling oignons and semi-candied white peach.
(1.3.6.7.9.10.12)

Fromages

- Sélection de fromages affinés. 17€
Local cheese selection. (V)
(Sup 4€ sur le menu) (7)

Desserts

- Tiramisu revisité et glace au café grillé. 14€
Revisited tiramisu and grilled coffee ice cream. (V)
(1.3.5.7.8)
- Soufflé au chocolat noir, cœur griottes et glace amarena. 14€
Dark chocolate soufflé, morello cherries heart and amarena ice cream. (V)
(3.7)
- Rhubarbe et aneth en fraîcheur, sorbet fromage blanc. 14€
Fresh rhubarb and dill, youghurt sorbet.
(1.3.7)
- Comme une pavlova, fraises et son sorbet, crème à la verveine. 14€
Like a pavlova, strawberries and sorbet, verbena cream. (V)
(3.7)