

La Carte



Les Entrées

- Le Foie Gras Poêlé :** 20 €
En escalope à la pomme verte, façon Socca, jus acidulé au cinq épices et vinaigre de cidre.
.....
- Les Écrevisses :** 19 €
En salade de saison « Riviera » et petits artichauts violets marinés à l'huile de Truffes noires
.....
- Le Foie Gras :** 18 €
En terrine, pressé à l'artichaut et courgette, salade de mesclun Niçois.
.....
- Le Homard :** 28 €
de la Nouvelle-Écosse en salade de jeunes pousses à l'huile de truffes noires.
.....
- Les Escargots :** 18 €
En suçarelle aux légumes sur une tartine, relevé d'un medley d'aromates et d'herbes, un jus nourri de beurre battu au persil.
.....
- Les Légumes du Jardin :** 14 €
En soupe moulinée à l'ancienne, traîne d'huile d'olive du moulin, baguettine toastée.



La Carte



Les Poissons

Le Cabillaud :

Gros morceau cuit à basse température en croûte de caviar d'aubergines, écrasée de pomme de terre à l'oignon doux des Cevennes à la fourchette, sauce iodée au gingembre frais rapé. 25 €

Le Rouget-barbet :

En filet, juste saisi à l'huile d'olive en pistounette, fenouil en deux versions «cru / cuit», raviolis ricotta, jus de poissons à la procençale. 30 €

Les Langoustines :

Préparées en risotto carnaroli crémeux à la Romana aux épices douces, dentelle de parmesan Réggiانو. 36 €

Les Viandes

Le Bœuf :

Son filet en aiguillettes au jus de daube à l'échalote fondante au vin rouge en impression de blettes, blinis de pomme de terre. 30 €

L' Agneau :

Pavé de selle d'agneau sans os doré en cocotte, croûte de coriandre fraîche, sa garniture cuisinée par nos soins, un jus de couscous aux pois chiches de Provence. 29 €

Le Ris de Veau et le Foie Gras Poëlé :

En duo, mousseline de pomme de terre jus de rôti au Ratafia. 37 €

Le Filet de Bœuf et la Truffe :

En tournedos et son escalope de foie gras frais de canard poëlé à la Rossini, sauce aux truffes noires écrasées, purée de pomme de terre et raviolis « la Raiola du Béal » à la niçoise. 36 €



La Carte



Les Fromages

Le Fromage de Chèvre : 7 €
Affinés dans sa trilogie, Mesclun niçois, huile Balsamico.

Le Fromage de Brebis : 9 €
Affiné à l'huile de truffes noires, Mesclun niçois.

Les Desserts

La Vanille Bourbon : 8 €
Pot de crème brûlée à la Vanille Bourbon comme chez Mamie.

La Brioche : 9 €
Pain perdu de brioche poêlé comme autrefois aux fruits de saison du marché, caramel au beurre salé, glace vanille Bourbon.

Le Chocolat Glacé : 14 €
Truffe glacée Valrhôna à la douceur du Grand-Marnier, sauce vanille aux filaments d'oranges confites avec ses grains de caviar chocolat.

Le Citron du Pays : 16 €
Caramélisé au citron du Pays et son beurre d'agrumes, zestes confits et son sorbet aux agrumes.

Le Chocolat et le Safran: 16 €
Finger chocolat «mi-coulant, mi-fondant» aux arômes pur noir Inaya 65%, glace safran et réduction d'oranges au safran, poudre de meringue.

Le Yuzu-Passion : 16 €
Demi sphère au citron yuzu et fruit de la passion glacé, coeur de meringue jus exotique servi tiède.

