

Le Menu Gourmet

46 EUROS PAR PERSONNE - ENTRÉE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT
MENU SERVI POUR TOUS LES CONVIVES DE LA TABLE



Mise en bouche suivant le marché.



Le Foie Gras Poêlé :

En escalope à la pomme verte, façon Socca,
jus acidulé au cinq épices et vinaigre de cidre.

ou

Les Écrevisses :

En salade de saison « Riviera » et petits artichauts
violets marinés, à l'huile de Truffes noires.



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 provençale.

ou

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.



Les Fromages de chèvre :

Affinés dans sa trilogie, mesclun niçois, huile balsamico.

ou

Le Chocolat et le Safran :

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

ou

Le Yuzu-Passion :

Demi-sphère au citron yuzu et fruit de la passion glacé,
coeur de meringue jus exotique servi tiède.

