

Hiver 2020

Les Prémices

Noix de coquilles Saint-Jacques <i>Fumet relevé d'agrumes, caprons, aromates</i>	38 €
Œufs mi-coques mi-brouillé <i>Aux Truffes noires</i>	39 €
Foie frais de canard Robert Dupérier <i>Fin velouté de châtaignes, salsifis, ibérique</i>	36 €
Coquillage & crustacés <i>A la nage</i>	37 €

La Mer & La Terre

Rouget de roche <i>Agatha & rutabaga, soupe de roche, émulsion safranée</i>	42 €
Lisette de Pays <i>Panais, coques, haricots de mer</i>	40 €
Langouste de Pays pour amateur <i>(Prix communiqué de bouche à oreille)</i>	
Chevreuril de chasse <i>Légumes et fruits d'hiver, timut, chartreuse</i>	46 €
Caille de Mr Duplantier <i>Rôtie, cuisse confite, jus au raz el hanout</i>	44 €
Bœuf de Race <i>Vrai Rossini aux truffes noires</i>	65 €

Le Sucre

Pomme verte <i>Soufflé, caramel au beurre salé</i>	16 €
Chocolat Caraïbes <i>Vanille de Tahiti Alain Abel</i>	17 €
Noisettes bio de Puget sur Argens <i>Cacao, praliné</i>	18 €
Citron de l'arrière-pays niçois <i>Jeux de Textures</i>	17 €
Fromages fermiers affinés <i>Sélection Michael Fleury</i>	22 €

Menus

Retour du Marché : Entrée / Poisson ou Viande / dessert 2 verres de vin- 1/2 Eaux- Café (Déjeuner du mercredi au Vendredi)	48 €
Jeunes Gourmets 2 Actes	15 €
Balade en 4 Actes	78 €
Dégustation en 6 Actes	98 €
Immersion en 8 actes	130 €

Menu du Marché
Mars 2020

Poireaux de plein champs
du vert à la racine, moutarde, vichyssoise

Canette de Barbarie
Rôtie, carottes farcies-glacées, jus corsé

Ou

Maigre de Corse
Asperges vertes de Provence, confit d'oignons doux

L'idée d'un Paris Brest ...
Noisette & vanille Alain Abel

48 €

2 verres de vin- 1/2 Eaux- Café
(Déjeuner du mercredi au Vendredi)

Tous nos prix sont nets – Service compris
La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil
Règlement acceptés- CB – Amex- Espèces

Balade

Foie frais de canard Robert Dupérier

-

Lisette de Pays

-

Caille de Mr Duplantier

-

Chocolat Caraïbes

78 €

Dégustation

Noix de coquilles Saint-Jacques

-

Œufs mi-coques mi-brouillé

-

Rouget de roche

-

Chevreuil de chasse

-

Citron

-

Noisettes bio de Puget sur Argens

98 €

Immersion en 8 touches de goût

130 €