

### Les Prémices

Collection de bledda-raba Philippe Auda  
Colonatta, gingembre, noisette-truffe  
35 €

Noix de coquilles Saint Jacques  
Poireaux de pleins champs jusque à la racine  
Champagne & citron bergamote  
40 €

Asperges vertes de Provence  
Jeux de textures, températures, cuissons  
38 €

Coquillages & caviar  
Cuits, crus, granité iodé  
39 €

### La Mer & La Terre

Maigre Sauvage  
Rôti aux châtaignes, condiments échalotes et Madère  
45 €

Pêche artisanale Olivier Bardoux  
Nage de coquillages  
Topinambours, chou vert  
52 €

Agneau de lait des Pyrénées  
Noisettes rôties aux épices douces  
Jeunes navets & blettes mozaic  
48 €

Cochon fermier  
Carré rôti-caramélisé aux aromates  
Aillet de printemps, artichaut violet  
49 €

## | La Carte

### Le Sucre

Thé boléro essences méditerranéennes  
Soufflé, pomelos  
16 €

Citron jaune de l'arrière-pays Niçois  
Estragon, huile d'olive amère, vanille  
17 €

Noisettes bio de Puget sur Argens  
Cacao, praliné, jeux de textures  
18 €

Fromages fermiers affinés  
Sélection Michael Fleury  
22 €

### Déjeuner | Mars 2019

Poireau de plein champ  
Du vert à la racine, moutarde, condiments

-

Truite de l'arrière-pays Niçois  
Légumes de saison à la croque sel & béarnaise

Ou

Filet de canette fermière  
Romanesco, jus corsé, oignon

-

Chocolat Grand Cru  
Praliné, feuillantine, cacahuètes

2 Verres de Vin (12 Cl)  
1/2 Eau \* Hors Orezza  
Café & mignardises

48 €

Servi au déjeuner du Mercredi au Vendredi

Tous nos prix sont nets -service compris

## Balade

Collection de bledda-raba Philippe Auda  
Colonatta, gingembre, noisette-truffe

-

Maigre Sauvage

Rôti aux châtaignes, condiments échalotes et Madère

-

Cochon de lait

Carré confit-caramélisé aux aromates, Aillet de printemps, artichaut violet

-

Citron jaune de l'arrière-pays Niçois

Estragon, huile d'olive amère, vanille

75 €

## Dégustation

Asperges vertes de Provence

Jeux de textures, températures, cuissons

-

Noix de coquilles Saint Jacques

Poireaux de pleins champs jusqu'à la racine, champagne & citron bergamote

-

Pêche artisanale Olivier Bardoux

Nage de coquillages, topinambours, chou vert

-

Agneau de lait des Pyrénées

Noisettes rôties aux épices douces, jeunes navets & blettes mozaic

-

Mangue & passion

-

Noisettes bio de Puget sur Argens

Cacao, praliné, jeux de textures

98 €

## Immersion

Sébastien vous fait rentrer dans son univers

Autour de ses créations de saisons

En 8 touches de goûts

130 €

Un accord mets et vins vous sera proposé avec l'ensemble des menus

Printemps 2019

Menu découverte pour les jeunes gourmets

Asperge verte de Provence

—

Retour de pêche

—

Agneau de lait des Pyrénées

Ou

Cochon de lait

—

Choix du dessert à la carte

Ou

Fruits de saison

Ou

Crème glacée, sorbets

—

30 € en demi

Plat & dessert 15 €

**Enfants jusqu' à 12 ans**