

Les Prémices

Collection de bleda-raba Philippe Auda
colonatta, gingembre, noisette-truffe
35 €

Morilles & seiche de Pays
cuisinées minute, petits pois, lard di colonatta
40 €

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

Coquillages & caviar
cuits, crus, granité iodé
39 €

La Mer & La Terre

Merlu de ligne
petits pois, asperges blanches, coques & bouillon relevé
45 €

Pêche artisanale Olivier Bardoux
en vapeur douce, végétaux printaniers, ail des ours
52 €

Agneau de lait du Haut Var
rôti aux épices douces, jeunes navets & blettes mozaic
48 €

Cochon fermier du Pays Basque
carré rôti-caramélisé aux aromates, aillet de printemps, artichaut violet
45 €

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 | Avril 2019

Asperges blanches
cuites et crues, velouté au champagne, poutargue

-

Poulpe de méditerranée
rôti-caramélisé aux aromates, pomme nouvelle, échalotes

Ou

Râble de lapin Français
rôti, socca, petits pois & condiments

-

Savarin
juste punché, pistache, condiments

2 Verres de Vin (12 Cl)
1/2 Eau * Hors Chateldon
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

Merlu de ligne
petits pois, asperges blanches, coques & bouillon relevé

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

Morilles & seiche de Pays
cuisinées minute, petits pois, lard di colonatta

Pêche artisanale Olivier Bardoux
en vapeur douce, végétaux printaniers, ail des ours

Agneau du haut Var
rôti 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 est proposé avec l'ensemble des menus

Printemps 2019

Menu découverte pour les jeunes gourmets

Asperge verte de Provence

—

Retour de pêche

—

Agneau du Haut Var

Ou

Cochon fermier

—

Choix du dessert à la carte

Ou

Fruits de saison

Ou

Crème glacée, sorbets

—

30 € en demi

Plat & dessert 15 €

Enfants jusque à 12 ans