



Tous Au Restaurant 2018  
Du Lundi 01 au dimanche 14 Octobre 2018  
Servi au déjeuner et au dîner

## Prélude gourmand

\*

Lisette légèrement fumée au bois de hêtre  
plein de légumes de saison, l'idée d'une aioli ...

\*

Œuf de poule bio en surprise  
variétés de courges de pays, jeux de textures, noisettes

\*

Truite de l'arrière Pays Niçois  
pousses & racines d'automne, béarnaise mousseuse

\*

Cochon fermier  
filet mignon, jeunes carottes Auda, jus condimenté

\*

Transition du sel au sucre ...  
brousse, crème glacée brebis, miel-noix-roquette

\*

Sphère choco-or  
opalys, framboises, araguani

95 €