

RIVIERA

CAVIAR CASPARIAN

Servi avec condiments, blinis et crème fraîche
Served with condiments, blinis and whipped cream

100 € (30 grs)

165 € (50 grs)

390 € (125 grs)

APÉRITIF

Jambon de Bellota, pain aux graines de courge 47 €

Bellota ham, pumpkin seed bread

Tarte fine à l'oignon confit, anchois de Cantabrie 28 €

Caramelized onion tart, Cantabrian anchovy



Artichauts boutons, bouillon aux olives 18 €

Artichokes, olive bouillon



Cœur de saumon fumé, mascarpone au citron vert 32 €

Smoked salmon, mascarpone with lime

Pizza truffe, crème, salsa tartufata* 52 €

Truffle pizza, cream, truffle sauce*

ENTRÉES

-  Noix de coquilles Saint-Jacques en carpaccio, 78 €
caviar osciètre royal, fruits des bois, eau de céleri feuille
Scallops carpaccio, royal osciètre caviar, forest berries, celery juice
- Foie gras du Sud-Ouest, 42 €
réduction de kaki, noisettes et vin de Porto
Foie gras from the South-West region, kaki, hazelnut and Port wine emulsion
-   Œuf poché bio, 24 €
velouté de potiron, copeaux de Castelmango
Poached organic egg, pumpkin velouté, Castelmango chips
-  Boeuf maturé fumé en carpaccio, 38 €
sauce Cipriani, girolles, salade de mâche
Matured smoked beef, Cipriani sauce, chanterelles, corn salad
-  Chèvre frais de Provence, 32 €
tartelette croustillante de légumes, pickles, poire confite
Fresh Provencal goat's cheese, crunchy vegetable tartlet,
pickles, pear confit
-  Salade 'belle niçoise', 35 €
crudo de légumes, thon germon à l'huile d'olive
Nicoise salad, raw vegetables, white tuna in olive oil

MER

-  Tentacule de poulpe, 45 €
rôti à l'ail, paprika fumé, pommes mitrailles
Octopus tentacle roasted with garlic, smoked paprika, baby potatoes
- Sole cuite au plat 'à la meunière', beurre noisette 110 €
Sole fish 'à la meunière', gold baked butter
-  Filet de loup, 52 €
risotto nerone, kumquat confit, jus de coquillages, curcuma crème
Sea bass fillet, nerone risotto, preserved kumquat,
shellfish juice, creamy curcuma
-  Noix de Saint-Jacques, 48 €
éclats de châtaignes, mousseline de courge butternut, bouillon de bardes
Scallops, chestnut petals, butternut pumpkin mousseline, bards broth
-  Suprême de turbot, 59 €
épeautre menthe poivrée, bouillon à la citronnelle
Turbot supreme, spelt and peppermint, lemongrass broth
-  Crustacés et poisson entier 'Retour de Pêche' – beurre citron
Crustaceans and whole fish 'Back from Fishing', lemon butter
- Loup - Sea bass 17 € / 100gr
Saint-Pierre - John Dory 22 € / 100gr
Daurade - Sea bream 17 € / 100gr

RIVIERA

TERRE

-  Volaille de Challans (France) fumée aux épines de pin, 42 €
épinards pousses, pomme poivrée
Chicken from Challans (France) smoked with pine needles,
spinach shoots, peppered potato
-  Mignon de veau (France), 52 €
écorces d'orange amère, polenta croustillante à l'Espelette
Veal medallion (France), bitter orange zests,
crispy polenta with Espelette
-  Agneau de Haute-Provence (France), 59 €
le carré laqué au miel, aubergine moultabal, carottes aux épices
Lamb from the Haute-Provence (France),
the rack lacquered with honey, moultabal eggplant, carrots with spices
-  Pigeon du Poitou (France), 51 €
la poitrine fondante, la cuisse braisée, chou yusu kosho, pâte de coing
Pigeon from the Poitou (France), tender breast,
braised leg and cabbage, quince paste
-  Entrecôte de bœuf (Argentine), 72 €
Béarnaise tradition, légumes pastoraux
Rib steak (Argentina), traditional Bearnaise sauce, assorted vegetables

A PARTAGER

(pour 2 personnes - for 2 people)

Pasta di Gragnano I.G.P, jambon truffé
Pasta di Gragnano I.G.P, truffled ham

75 €



Cocotte de poissons,
soupe de roche aux agrumes façon bouillabaisse
Fish stew soup with citrus fruits

125 €



Epaule d'agneau confite, aubergine parmigiana
Lamb shoulder confit, eggplant alla parmigiana

92 €



Mijoté de joue de veau, légumes à la braise
Veal cheek stew, braised vegetables

84 €

GARNITURES

12 €



Riz nerone
Nerone rice



Frites allumettes
French fries



Mousseline de courge butternut
Butternut squash mousseline



Pousses d'épinards
Spinach shoots



Mêlée de légumes
Assorted vegetables



Pomme de terre purée, crème et beurre
Mashed potato with cream and butter

RIVIERA

DESSERTS

Le Saint-Honoré 18 €

vanille, caramel aux noisettes IGP du Piémont caramélisées

Vanilla Saint-Honoré, caramel with caramelized Piedmonte hazelnuts



L'instant végétal, 16 €

poire confite à la fève de tonka, verjus acidulé, fraîcheur de shiso

Vegan instant, poached pear with tonka bean,

bitter grape juice, shiso freshness



L'écaillé cacao 20 €

Chocolat noir Andoa bio, crémeux Jivara,

caramel vanillé aux éclats de cacahuètes caramélisées

Dark organic Andoa chocolate, Jivara chocolate cream,

vanilla flavoured caramel with caramelized peanuts



Finger sésame noir 20 €

tuile craquante, confit de yuzu et glace vanille & tahini

Black sesame finger, crispy biscuit,

yuzu confit, vanilla and tahini ice cream



La Pomme 18 €

confite et craquante, glace vanille et tuiles croquantes caramélisées

The Apple, candied and crunchy,

vanilla ice cream and caramelized crispy biscuit tiles



Notre sélection de fruits frais et givrés (à partager) 145 €

Our selection of frosted fruits (to share)

Nous sommes à votre disposition pour toute question
sur la contenance d'ingrédients particuliers ou allergènes dans nos plats.
N'hésitez pas à aviser votre serveur de toute allergie
ou demande diététique particulière.

We welcome enquiries from customers who wish to know
whether any dishes contain particular ingredients or allergenes.
Please inform your waiter of any allergies or special dietary requirements.

Nous sommes heureux de proposer des produits sains et locaux dans nos recettes
We are pleased to suggest you healthy & locally sourced products in our recipes

 Chaque plat de notre carte est fait maison excepté *
All the dishes of our menu are 'home-made' except *

 Végétarien – Vegetarian

 Vegan

 Bio - Organic

 Sans gluten – Gluten Free

PAIEMENTS ACCEPTÉS / ACCEPTED PAYMENTS



PAIEMENTS REFUSÉS / REFUSED PAYMENT



Les chèques ne sont pas acceptés – Cheques are not accepted

Prix nets, toutes taxes comprises – Net prices, all taxes included

RIVIERA