

CANAPÉS

Pétales de carottes, mandarine et cumin
Carrot petals, mandarin and cumin

Tacos de chia, tartare de poisson et cédrat confit
Chia tacos, fish tartare and candied citron

Tartelette de crevettes blanches, tagète et oranges sanguines
White shrimp tartlet, tagète and blood oranges

Spirale de calamar et pamplemousse rose
Calamari curl and pink grapefruit

RIVIERA

MAURO COLAGRECO

HOMARD NAVET

Tartare de poisson du jour, voile de feuilles de capucine, gel de ponzu et yuzu
Fish tartare of the day, nasturtium leaves, ponzu and yuzu gel

BETTERAVE CAVIAR

Betterave cuite en croûte de sel et sauce au caviar osciètre de la Maison Sturia
Beetroot in salt crust with Maison Sturia oscietra caviar sauce

SELLE D'AGNEAU

Rouleau de selle d'agneau et agrumes, livèche, jus d'agneau
Lamb saddle roll with citrus, lovage and lamb jus

DESSERT

Naranjo en flor, mousseline de safran,
sorbet aux oranges du Jardin de Mirazur, espuma au lait d'amande
*Naranjo en flor, saffron mousseline cream,
Mirazur Garden orange sorbet, almond milk espuma*

Financier aux pistaches et crème chantilly
Pistacchio financier and whipped cream

290€

par personne | *per person*

Prix net, toutes taxes comprises | *Net price, all taxed included*