

LES ENTRÉES – STARTERS

La soupe froide de tomates, lactée de brebis et basilic Chilled tomato soup, ewe's milk foam and basil	25 €
L'effeuillée de daurade marinée aux douces épices de Liquore Strega Gilthead seabream carpaccio marinated with "Strega liquor"	39 €
La salade d'Azur au basilic, jeunes légumes et ventrèche de thon blanc confit Riviera salad, basil, seasonal vegetables and white tuna belly confit	37 €
La cocotte de poulpe relevée d'une romesco à l'ail et piments doux Casserole of octopus, garlic and sweet chili romesco sauce	26 €
La tarte à la tomate cerise, graines de moutarde et poudrée de pecorino 🌿 Cherry tomato tart, mustard seeds and pecorino cheese	22 €
La « petite friture », filets de sardines et fins haricots verts aux amandes douces Deep fried sardine fillets, premium green beans and sweet almonds	27 €
Le caviar Oscietre Impérial green (la boîte de 50g) Imperial Oscietra green caviar (tin of 50g)	265 €

LES PÂTES ET LA PIZZA – PASTA AND PIZZA

La pizza fine à la mortadelle, mozzarella, artichaut épineux et pistaches de Sicile Thin pizza, mortadella and mozzarella, thorny artichoke, Sicilian pistachios	29 €
Les spaghettis de homard accompagnés d'une bisque aux croûtons dorés Lobster spaghetti, bisque sauce and croutons	72 €
Les tagliolini à l'œuf mollet au caviar, bouillon de girolles Tagliolini pasta, poached egg and caviar, chanterelles mushrooms broth	82 €

Les plats végétariens sont présentés avec un logo 🌿
Courses with a logo 🌿 are vegetarian

LES BROCHETTES – SKEWERS

- | | |
|---|------|
| Les légumes de saison avec un râpé de ricotta et basilic 🌱
Seasonal vegetables, grated ricotta and basil | 29 € |
| Le saumon grillé aux tagliatelles de mangue
Grilled salmon, mango tagliatelle | 39 € |
| Le calamar et l'artichaut au chorizo à la tomate confite
Squid, artichoke, chorizo and confit tomato | 39 € |
| L'agneau de lait en côtelettes, pois chiches et persil plat citronné
Milk fed lamb chops, chickpeas and lemon parsley | 58 € |

LES PLATS – MAIN DISHES

- | | |
|---|-------|
| Le saint-pierre entier au four, sauce vierge d'aromates (par personne)
Grilled whole John Dory, virgin sauce (per person) | 75 € |
| La langouste grillée et laquée de jus de grenade, feuilles de pourpier
Grilled spiny lobster, pecking of pomegranata juice, purslane leaves | 162 € |
| Le paillard de veau « double face » au citron de Menton et aubergine fumée
Veal paillard, Menton lemon confit and smoked eggplant | 47 € |
| Le filet de bœuf au poivre de Kampot
Filet of beef with Kampot pepper sauce | 64 € |

LES FROMAGES – CHEESES

- | | |
|--|------|
| De saison, frais et affinés
Seasonal, fresh and mature | 21 € |
|--|------|

LES DESSERTS – DESSERTS

- | | |
|---|------|
| Le buffet, tartes et douceurs
Tarts and sweets buffet | 21 € |
|---|------|