

LES ENTRÉES

Les Gamberi Rossi
salade estivale, burrata au romarin 95 €

Le Caviar et l'Œuf Bio
à la coque d'une fleur de courgette 115 €

La Lasagne de Homard
estragon, épinards et spianata 110 €

Les Petits Farcis
légumes et jarret de cochon « demi-sel » 45 €

LES POISSONS

Le Saint-Pierre et l'Artichaut
bouillon de coriandre 85 €

La Sole et le Citron de Menton
beurre battu 98 €

Le Chapon et les Olives Niçoises
tomate-basilic (30 mn, 2 pers.) 175 €

Les Fruits de Mer
« Arroz de Calasparra » safrané et soubressade 80 €

LES VIANDES

Le Pigeonneau et la Laitue
crémeux de parmesan 80 €

Les Côtelettes d'Agneau de Lait
thym et pois chiches acidulés 85 €

Le Filet de Bœuf
au poivre de Kampot torréfié 99 €

L'Entrecôte à la Moelle
toast melba et sauce vigneronne 95 €

La Côte de Veau
jus perlé aux cèpes (30 mn, 2 pers.) 175 €

TOUS NOS PAINS SONT FAITS MAISON PAR NOTRE BOULANGER

Les Ambassadeurs
by Christophe Cussac

LES FINES BOUCHÉES

L'Œuf Bio Rafraîchi
jus de ratatouille 29 €

Les Petits Pois-Bacon-Carottes
gelée végétale à l'orange 27 €

Le Tartare de Sar
cannelloni de caviar 85 €

Le Crabe Bleu de Méditerranée
blé vert de saveur herbacée 40 €

La Sardine Marinée
caviar et citron de Menton 55 €

Le Tian de Rouget de Roche
courgettes niçoises 45 €

La Tomate et l'Encornet
guanciaie grillée 38 €

La Langoustine Maltaise
haricots verts 85 €

La Lasagne de Homard
estragon, épinards et spianata 70 €

Le Saint-Pierre et l'Artichaut
bouillon de coriandre 50 €

Le Pigeonneau et la Laitue
crémeux de parmesan 55 €

Les Côtelettes d'Agneau de Lait
thym et pois chiches acidulés 55 €

Le Ris de Veau
oseille et petites girolles 47 €

LA LISTE COMPLÈTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE

LA DÉGUSTATION

295 €

Le Tartare de Sar
cannelloni de caviar

La Langoustine Maltaise
haricots verts

La Tomate et l'Encornet
guanciaie grillée

La Lasagne de Homard
estragon, épinards et spianata

Le Saint-Pierre et l'Artichaut
bouillon de coriandre

Le Pigeonneau et la Laitue
crémeux de parmesan
ou

Les Côtelettes d'Agneau de Lait
thym et pois chiches acidulés

~

La Tartelette Citron
sorbet basilic

Le Chariot
tartes et douceurs

POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

LES FROMAGES

frais & affinés 30 €

LES DESSERTS

Le Chariot
tartes et douceurs 32 €

~

La Pomme « Granny »
Cazette et gingembre 32 €

Le Chocolat Fumé au Bois de Hêtre
gavotte croquante 32 €

Le Feuillet Caramélisé
fraises des bois et crème vanille 32 €

La Tartelette Citron
sorbet basilic 32 €

Le Soufflé
« Grand Marnier » 32 €

LES MIGNARDISES

macaron monégasque et bonbons chocolat
« maison »