

## LES ENTRÉES

Les Gamberi Rossi  
salade estivale, burrata au romain 95 €

L'Asperge Blanche  
beurre de Montpellier 55 €

La Lasagne de Homard  
estragon, épinards et spianata 110 €

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

## LES POISSONS

La Baudroie et le Petit Épeautre  
fumet de favouilles et blette 69 €

Le Saint-Pierre et la Sarriette  
bouillon de fèves 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 de lait  
jus perlé aux morilles (30 mn, 2 pers.) 175 €

TOUS NOS PAINS SONT FAITS MAISON PAR NOTRE BOULANGER

*Les Ambassadeurs*  
by Christophe Cussac

## LES FINES BOUCHÉES

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 €

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

Le Thon et le Poivron Rouge  
jambon, bergamote et peperoncino 40 €

L'Asperge Blanche  
beurre de Montpellier 29 €

Les Cuisses de Grenouilles  
ail doux et persil plat 45 €

L'Œuf Florentine  
caviar, épinard et wasabi 92 €

La Langoustine Maltaise  
haricots verts 85 €

La Lasagne de Homard  
estragon, épinards et spianata 70 €

La Baudroie et le Petit Épeautre  
fumet de favouilles et feuilles de blette 39 €

Le Saint-Pierre et la Sarriette  
bouillon de fèves 45 €

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  
morilles et oseille 52 €

LA LISTE COMPLÈTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE

*Les Ambassadeurs*  
by Christophe Cussac

## LA DÉGUSTATION

255 €

Le Tartare de Sar  
cannelloni de caviar

Les Gamberi Rossi  
salade estivale, burrata au romain

L'Asperge Blanche  
beurre de Montpellier

La Lasagne de Homard  
estragon, épinards et spianata

Le Saint-Pierre et la Sarriette  
bouillon de fèves

ou

Le Pigeonneau et la Laitue  
crémeux de parmesan

ou

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

~

Les Fromages  
frais et affinés

~

La Tartelette Citron  
sorbet basilic

Le Chariot  
tartes et douceurs

POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

*Les Ambassadeurs*  
by Christophe Cussac

## LES FROMAGES

frais et 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 €

La Fraise « Ciflorette »  
anis et yaourt fermier 32 €

La Tartelette Citron  
sorbet basilic 32 €

Le Soufflé  
« Grand Marnier » 32 €

## LES MIGNARDISES

macaron monégasque et bonbons chocolat  
« maison »