

Entrées - Starters

Belle gambas snackée aux amandes et safran, salade acidulée à la mangue <i>Beautiful king prawn snacked with almonds and saffron, sour salad with mango</i>	21 €
Légumes de saison croquants, houmous de pois chiche à la betterave <i>Crispy seasonal vegetables, chickpea hummus with beetroot</i>	18 €
Carpaccio de daurade assaisonnée à la framboise fraîche et huile de gingembre <i>Sea bream carpaccio seasoned with fresh raspberry and ginger oil</i>	19 €
Pain perdu de foccacia et chèvre au citron vert, tomates confites <i>Focaccia French toast topped with lime goat cheese and candied tomatoes</i>	18 €

Poissons - Fish

Queue de lotte rôtie au thym, petits artichauts violets et olives niçoises <i>Roasted monkfish tail with thyme, small purple artichokes and olives from Nice</i>	31 €
Calamars poêlés au lard de Colonnata, poivrons verts doux au piment d'Espelette <i>Pan fried squid with Colonnata bacon, sweet green peppers with Espelette chilli</i>	33 €
Rouget entier juste cuit au jus de vin rouge, tartare de courgettes trompettes <i>Whole red mullet just cooked in red wine juice, zucchini tartar</i>	32 €

Pour toutes allergies ou intolérances, veuillez-nous en informer en début de prise de commande
If you have any allergies or intolerances, please inform us at the beginning of your order

Toutes nos viandes sont certifiées origine France, UE et Ecosse - *All our meats are certified French, EU and Scotland origin*

Prix nets, taxes et service compris – Les chèques ne sont pas acceptés - *Net prices, including taxes and service - Cheques are not accepted*

VianDes - Meat

- Comme un bao d'épaule d'agneau confite aux épices « d'aqui d'aia » 32 €
Bao of lamb shoulder candied with mediterranean spices
- Aïoli de suprême de volaille fermière et confit de légumes à l'huile vierge 32 €
Aioli of free-range chicken breast and candied vegetable with virgin oil
- Tomawak de bœuf Aberdeen, pommes de terre grenailles aux herbes (pour 2) 145 €
Aberdeen beef tomawak, baby potatoes with herbs (for 2)

Végétarien - Veggie

- Risotto crémeux au mascarpone et patates douces 29 €
Creamy risotto with mascarpone and sweet potatoes

Desserts

- Big crinkles au chocolat et noisettes, glace vanille 14 €
Big crinkles with chocolate and hazelnuts, vanilla ice cream
- Tartelette au citron et poudre de thé vert Matcha 15 €
Lemon tartlet with Matcha green tea powder
- Espuma de yaourt aux fruits rouges, crumble classique 14 €
Yoghurt espuma with red fruits, classic crumble
- Assiette de fruits frais de saison 13 €
Fresh seasonal fruits

Damien Andrews



Pour toutes allergies ou intolérances, veuillez-nous en informer en début de prise de commande
If you have any allergies or intolerances, please inform us at the beginning of your order

Toutes nos viandes sont certifiées origine France, UE et Ecosse - *All our meats are certified French, EU and Scotland origin*

Prix nets, taxes et service compris - Les chèques ne sont pas acceptés - *Net prices, including taxes and service - Cheques are not accepted*