








LE PATIO
Restaurant & Terrasse

Entrées

- Carpaccio de poulpe au gingembre confit et sésame, bouillon thaï  23 €
- Bouquet de légumes du moment, confit d'oignon à la grenadine  19 €
- Raviole de crevettes aux topinambours et à la coriandre, écume de noisettes grillées  22 €
- Crémeux de panais, poireaux vinaigrette au shiitaké  20 €

Poissons

- Civet de lotte au vin rouge espagnol, mini-carottes fanes au café 36 €
- Cabillaud juste nacré, jus d'épinard et riquette acidulés 33 €
- Aiguillettes de daurade laquées au jus d'orange cuites dans une feuille de bananier  33 €

NOUS SOMMES FIERS DE NOS PRODUITS



Toutes nos viandes sont certifiées Origine France et UE



Nous privilégions les fruits et légumes cultivés dans notre région et sans traitement



Notre pain est produit de manière biologique



Notre huile d'olive Le Patio est aromatisée au citron et produite à Menton

Viandes

- Rolls de volaille fermière au miel, pomme-pomme rôtie au thym frais 📍 32 €
- Râble de lapin fumé au romarin, salsifis moelleux au jus corsé 34 €
- Paleron de bœuf au vin rouge, jeune poireau et pommes de terre au citron confit du pays 36 €

Vegetarien 🌿

- Comme une cassolette de légumes, petite écume au curry rouge et ananas 📍 28 €

Desserts

- 1000 feuilles de chocolat et cacao 📍 16 €
- Baba aux limoncello, sorbet yuzu 16 €
- Pavlova à la poire flambée à l'eau de vie 📍 16 €
- Crumble de pomme et kiwi glace noisette 15 €

Damien Andrews



📍 *Identifiez-nous*

@hotellaperousenice #lepationice