

Pour Commencer

La fleur de courgette à la ricotta, safran de Sospel 	19 €
Belles asperges vertes aux œufs de poisson, petite écume au citron	21 €
Carpaccio de faux filet de bœuf façon gravlax à la Livèche 	22 €
Ravioles de crevettes et artichauts poivrade au lait d'amande 	20 €

Les Embruns

Aiguillettes de daurade laquées au jus d'orange cuites dans une feuille de bananier 	32 €
Rouget juste cuit au bouillon de la garrigue, spirales de pommes de terre	33 €
Roulé de loup au jus de balsamique, fèves fraîches et radis blanc	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

La Terre

Quasi de veau au citron confit du pays, mousse de carotte, chicon braisé 	32 €
Magret de canard rôti au miel fleur, caviar d'aubergines blanc, oignons pickles	35 €
Carré d'agneau et croute d'olive, petits pois et confit de tomates séchées	34 €

Le Jardin

Risotto crémeux à la courgette de Nice et olives noires 	29 €
---	------

Les Douceurs

Comme un 1000 feuilles, chocolat et yuzu 	15€
Espuma de citron et pamplemousse, sorbet fraise	15€
Pavlova aux fruits rouges et amandes 	15 €
Clafoutis aux fruits de saison	14 €

Damien Andrews



 Identifiez-nous

@hotellaperouseniceofficiel #lepationice