



Le Rooftop



MENU SHOW COOKING BRASERO
CHAQUE SAMEDI SOIR JUSQU'AU 30 AOÛT
EVERY SATURDAY EVENING UNTIL AUGUST 30

AMUSE-BOUCHE

Canapé à la truffe, Bao aux oignons caramélisés, et Barbajuan à l'agneau confit

Truffle "finger", Bao with caramelized onions, et lamb confit Barbajuan

ENTRÉE / STARTER

Carpaccio de bœuf charolais façon Gravlax aux petits légumes croquants et fondants

Charolais beef Carpaccio Gravlax style with crunchy and fondant vegetables

PLAT / MAIN DISH

Tomahawk de bœuf Aberdeen braisé au thym du jardin

Aberdeen beef tomahawk braised with garden thyme

GARNITURES / SIDE DISH

Mousseline de pommes de terre à la truffe d'été
Belles asperges vertes grillées au parmesan Reggiano

Potato mousse with summer truffles
Grilled green asparagus with Reggiano parmesan cheese

SAUCES / DRESSINGS

Béarnaise à la coriandre et jus de viande

Béarnaise with coriander and meat juice

DESSERT

Le galet de Nice



125€ par personne
toutes taxes comprises
(hors boissons)

€125 per person
all taxes included
(drinks not included)