

MAURO COLAGRECO

Portés par le mystère de l'univers marin, nous avons créé un menu entièrement inspiré de la riche diversité des manifestations du vivant.

Suivant la cadence des profondeurs et de distances depuis la côte, nous avons à cœur de vous présenter une expérience inédite autour de la mer et ses produits.

Dans ce lieu emblématique de la Côte d'Azur et tout en respectant les cycles de vie par des modes de pêche durables, nous vous invitons à découvrir les trésors cachés de cet espace éblouissant de la Méditerranée.

Driven by the mysteries of a marine universe, we created a menu entirely inspired by the richness and diversity of the living.

Following the rhythm of the deep sea and in accordance with the distance from the coastline, we are committed to sharing a unique experience around the sea and its products.

In this emblematic setting, jewel of the Côte d'Azur, in respect of the cycles of the living through responsible fishing, we invite you to discover the hidden gems of our stunning Mediterranean Sea.



BALADE AU BORD DE MER A WALK ON THE BEACH

Menu déjeuner | Lunch menu

*Disponible du mercredi au vendredi au déjeuner sauf jours fériés
Available from Wednesday to Friday for lunch except for public holidays*

Un menu en perpétuel mouvement, inspiré par la pêche du jour et guidé par le choix du Chef. Trois temps, entrée, plat et dessert, pour une belle découverte de nos créations culinaires.

*A menu, perpetually in motion, inspired by the catch of the day and guided by the Chef's choice.
Three courses, starter, main course and dessert, for a beautiful discovery of our culinary creations.*

70 €
hors boissons

Accord mets et vins 3 verres

Wine pairings 3 glasses

Méditerranée 45 €

Grands terroirs 60 €

Si votre temps vous est compté, faites-le nous savoir.

If you are in a hurry please let us know.



EMBARQUEZ VERS LE LARGE ON THE WAY TO THE DEEP SEA

Menu dégustation | Tasting menu

Disponible uniquement pour le dîner.

Available only for dinner.

Pour interroger le mystère des profondeurs et la richesse de notre Méditerranée nous vous proposons un menu surprise en six vagues. Laissez-vous emporter dans un voyage sensoriel unique à la découverte de la diversité de la vie marine.

Questioning the mysteries of the depths and the richness of our Mediterranean sea, we offer you a surprise six-course menu. Embark on a unique sensorial journey to discover the diversity of the marine life.

168 €

hors boissons

Accord mets et vins 5 verres

Wine pairings 5 glasses

Méditerranée 80 €

Grands terroirs 120 €

Le menu est servi sur l'ensemble de la table.

This menu is served for the whole table.

NOS ENTRÉES | APPETIZERS

Salade de radicchio, poires, crème de noix, pickles d'échalottes <i>Radicchio salad, pears, walnut cream, pickled shallots</i>	25
Thon rouge, ventrèche maturée aux algues Kombu, sauce XO <i>Red tuna, matured with Kombu seaweed, XO sauce</i>	52
Noix de Saint-Jacques, haricots coco, foin, truffe blanche <i>Scallops, beans, ha, white truffle</i>	85
Rouget barbet, le filet frit, sauce Aïoli <i>Red mullet fillet deep-fried, Aïoli sauce</i>	42
Langoustine en tartare et caviar Oscietra <i>Langoustine tartar with "Oscietra" caviar ou / or</i>	85
Grosse langoustine grillée avec sauce citronnée <i>Grilled langoustine with lemon flavored sauce</i>	57
Le crudo, carpaccio de castagnole et sauce Ponzu <i>Chromis carpaccio, Ponzu sauce</i>	45
Cardo gobbo de Nizza Monferrato à la plancha sauce au parmesan et poivre <i>Cardum from Nizza Monferrato, parmesan and pepper sauce</i>	40

NOS PLATS | MAIN COURSES

Chou Pak choï à la braise, myrtille, beurre fumé <i>Cabbage on the embers, blueberry, smoked butter</i>	35
Spaghetti maison à la « Chitarra », truffe blanche <i>Spaghetti 'chitarra' home made, white truffle</i>	95
Liche, poireaux de notre jardin à la grillade, sauce Ajo Verde <i>Leerfish, grilled leeks from our garden, Ajo Verde sauce</i>	65
Turbot, chou noir, sauce croûte de pain <i>Turbot, black cabbage, bread crust sauce</i>	65
Poisson du jour grillé entier, légumes de saison à la braise (deux personnes) <i>Whole grilled catch of the day, seasonal vegetables on the embers (two people)</i>	128
Homard bleu, courge 'Spaghetti', jus de carcasse <i>Blue lobster, 'Spaghetti' squash, lobster jus</i>	145
Pintade fermière d'Alice, champignons des bois, jus de volaille <i>Roasted Guinea fowl, forest mushrooms, chicken jus</i>	55
Veau du Limousin mûré et grillé, betterave sur la braise, jus de veau <i>Grilled Limousin veal mûred, grilled red beetroot, veal jus</i>	72

LE FROMAGE | OUR CHEESE

Une invitation à découvrir des artisans et producteurs à travers une sélection de fromages rythmée par les saisons. Un reflet de notre terroir, la Sardaigne, la Corse, la Ligurie ainsi que de notre bel arrière-Pays.
Une évocation des savoir-faire et des paysages qui nous sont chers de par leur beauté.

*Discover our artisans and producers from our cheese selection that follows the rhythm of the season.
A reflection of our terroir, Sardinia, Corsica, Liguria as well our beautiful countryside.
An evocation of the know-how and the landscapes which are dear to us by their beauty.*

25

NOS DESSERTS | OUR DESSERTS

- | | |
|---|----|
| Alaska, la sphère de meringue brûlée,
Cœur à la framboise
<i>Flambeed Alaska raspberry semi-freddo sphere, Italian meringue</i> | 22 |
| Millefeuille marin à l'algue Nori, vanille, sauce toffee
<i>Nori seaweed marine Millefeuille, vanilla, toffee sauce</i> | 22 |
| Poire et 'main de Bouddha'
<i>Pear and "Buddha's hand" citrus</i> | 22 |
| Le dessert au chocolat maison Duplanteur
Sarrasin torréfié
<i>Chocolate dessert from maison Duplanteur,
Roasted buckwheat</i> | 22 |