



Menu de Pâques

Asperges blanches, morilles, jaune d'œuf confit
sauce mousseline au citron de Menton

White asparagus, morel mushrooms, egg yolk confit, lemon mousseline sauce

Rascasse cuite à l'étouffée à l'ail des ours et aromates d'agrumes,
artichauts violets de Provence, sauce Vermouth

*Wild garlic and citrus stewed Scorpion fish, purple artichokes,
Vermouth sauce*

Epaule d'agneau confite, jus aux olives de Nice, mijoté de blettes,
fèves, petits pois et carottes

*Lamb shoulder confite, Nice olives juice, stewed chard, fava beans,
peas and carrots*

Œuf de Pâques au chocolat et gianduja

Mousse chocolat Guanaja 70%, crémeux gianduja, crème glacée au gruë de cacao, crumble noisette

Chocolate and gianduja Easter egg

Guanaja 70% chocolate mousse, creamy gianduja, cocoa nib ice cream, hazelnut crumble

130€ par personne / boissons non incluses

Liste des allergènes pouvant être présents dans nos plats : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques. Origine des viandes: France
List of allergens that could be present in the dishes: gluten, crustacean, egg, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphite, lupine, molluscs. Origin of the meat: France

Prix Nets en Euro service compris / Net prices in Euros service included