



ENTRÉE | STARTER

Crudo de daurade, citron de Menton, herbes de Provence, huile verte fumée
Sea bream crudo, Menton's lemon, Provence herbs, smoked green oil

DEUXIÈME ENTRÉE | MIDDLE COURSE

Fleur de courgette farcie aux crustacés, bisque de favouilles
Zucchini flower stuffed with shellfish, crabs bisque

PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

Filet de bœuf, courgettes violons et mousserons, jus de bœuf aux olives
Beef filet, zucchini and mushroom, beef juice with olives

PRE DESSERT

Vacherin agrumes cardamome
Vacherin citrus cardamom

DESSERT

Abricot rôti au miel de Provence
Roasted apricot with Provence's honey

190€ par personne hors boissons | 190 € per person drinks not included.

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 Euros, service compris | Net prices in Euros, service included