

ENTRÉES

Ceviche de bar, mange acidulée, grenade, concombre et coriandre
17e/27e-

Burratta des Pouilles, confit niçois, vieux balsamique et foccacia 14e-

Pâté en croûte au foie gras, canard et trompettes de la mort, compotée
de cerises et jeunes pousses 16e-

Salade Niçoise du Léon (romaine, thon rouge mi-cuit, anchois, oeufs durs
haricots verts, tomates cerises et oignons nouveaux) 17e-

Gambas Black Tiger cuisinées à la tomate, fenouil et jeunes pousses 15e-

PLATS

Cabillaud et coques en marinère, carottes nouvelles, céleri, fenouil et
salicorne 27e-

Risotto arborio au parmesan, blanc de seiche confit, huile vierge aux
herbes fraîches 19e-

Quenelle de brochet sauce homardine, tombée d'épinards et riz blanc
24e-

Mignon de cochon cuit rosé, fine ratatouille au chorizo Ibérique, jus
aux olives taggiasches 24e-

Entrecôte de boeuf Herdshire (250g), pommes grenailles, beurre
maître d'hôtel et salade verte 29e-

Suprême de volaille fermière Maison Mieral façon saltimbocca,
polenta au parmesan, huile vierge de tomates et jeunes pousses 26e-

Tartare de boeuf " Classic" ou César", préparé à la commande, salade
verte et pommes grenailles 20e-

FROMAGES ET DESSERTS

Fromage blanc à la crème 5e-

Sain-Marcellin affiné Maison Cellier 5e le demi/8e entier

Sélection de fromages frais et affinés Maisons Cellier 10e-

Oeufs à la neige aux pralines roses, caramel et crème anglaise 9e-

Soufflé au Chocolat Valrhona, sorbet fromage blanc 14e-

Pêche Melba créée par Georges Auguste Escoffier, sous les charmes
de la cantatrice Nellie Melba 10e-

Fruits rouges au vieux balsamique, comme une tartelette, sorbet
cassis 10e-