

À MANGER

 NOS MENUS

LAISSEZ-VOUS TENTER

Uniquement le midi

Entrée, plat, dessert • 29 €

Entrée, plat **ou** plat, dessert • 24 €

Plat du jour • 19 €

LES MENUS SONT SERVIS PAR PERSONNE ET POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

LAISSEZ-VOUS PORTER

Une dégustation en 4 services • 49 €

Option : Accord mets & vins • 3 verres • 30 €

Mise en bouche selon l'humeur du Chef

L'ENTRÉE EN MATIÈRE

L'oeuf Bio

Cuit à basse température, purée de petit pois, poutargue, pousse de pois gourmand

L'encornet de Méditerranée

Saisi à l'ail doux, houmous, choux rouge, pois chiche soufflé

DANS LE VIF DU SUJET

La pêche sauvage de Méditerranée

A la plancha, fenouil et butternut braisés, bourrache, jus d'étrille

OU

La volaille fermière

En deux façons, mousseline de céleri, févrette, jus au romarin

FINIR EN BEAUTÉ

Le Citron de Menton

Crèmeux citron, sorbet citron – mimosa, sablé sarrasin, meringue

LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE

Uniquement le soir

Une dégustation en 6 services • 65 €

Option : Accord mets & vins • 4 verres • 40 €

Mise en bouche selon l'humeur du Chef

L'ENTRÉE EN MATIÈRE

L'oeuf Bio

Cuit à basse température, purée de petit pois, poutargue, pousse de pois gourmand

L'encornet de Méditerranée

Saisi à l'ail doux, houmous, choux rouge, pois chiche soufflé

DANS LE VIF DU SUJET

La pêche sauvage de Méditerranée

A la plancha, fenouil et butternut braisés, bourrache, jus d'étrille

La volaille fermière

En deux façons, mousseline de céleri, févrette, jus au romarin

FINIR EN BEAUTÉ

Le baba du Clin d'Œil

Crème fouettée au mascarpone, agrume, chartreuse

Le Citron de Menton

Crèmeux citron, sorbet citron – mimosa, sablé sarrasin, meringue

À MANGER

 À VOTRE GUISE

L'ENTRÉE EN MATIÈRE

L'oeuf Bio • 12€

Cuit à basse température, purée de petit pois, poutargue, pousse de pois gourmand

L'asperge verte • 15€

En vinaigrette, brousse aux herbes, jeunes pousses, chips d'artichaut

L'encornet de Méditerranée • 14€

Saisi à l'ail doux, houmous, choux rouge, pois chiche soufflé

DANS LE VIF DU SUJET

La pêche sauvage de Méditerranée • 32€

A la plancha, fenouil et butternut braisés, bourrache, jus d'étrille

L'agneau de l'Adret • 29€

Epaule confite, purée de carotte au cumin, artichauts, jus au thym

Le bœuf français • 25€

Tartare minute, frites d'Agria, mesclun

La joue de cochon noir • 28€

Braisée au vin rouge, polenta crémeuse au parmesan, asperge verte

La volaille fermière française • 28€

En deux façons, mousseline de céleri, fèves, jus au romarin

FINIR EN BEAUTÉ

Le citron de Pays • 12€

Crèmeux citron, sorbet citron – mimosa, sablé sarrasin, meringue

Le chocolat noir Grand cru • 12€

En mousse, caramel au beurre salé, noisette du Piémont

Le dessert du jour • 9€

Selon l'humeur du Chef

Le baba du Clin d'Œil • 14€

Crème fouettée au mascarpone, agrume, chartreuse

Les fromages • 12€

La sélection du Chef

Les Fleurbets de la maison Valis • 3,5 € l'unité

Mimosa-Citron, Rose-Abricot, Lavande-Chocolat, Coquelicot-Fraise, Violette-Myrtille, Fleur D'oranger-Mangue

À MANGER



NOS MENUS

MENUS ARE SERVED PER PERSON AND FOR THE ENTIRE TABLE

LAISSEZ-VOUS PORTER

Tasting menu in 4 courses • 49 €
Option : Wine pairing • 3 glasses • 30 €

Mise en bouche selon l'humeur du Chef

STARTER

The egg

Cooked at low temperature, pea puree, poutargue, gourmet pea shoot

Mediterranean squid

Seized with sweet garlic, hummus, red cabbage, radish shoot, puffed chickpeas

MAIN COURSE

Wild fishing in the Mediterranean

A la plancha, braised fennel and butternut, borage, estrille juice

OR

Farm poultry

In two ways, celery puree, broad bean, rosemary juice

DESSERT

The Lemon of Menton

Lemon curd and sorbet, buckwheat shortbread, meringue

LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE

Tasting menu in 6 courses • 65 €
Option : Wine pairing • 4 glasses • 40 €

Mise en bouche selon l'humeur du Chef

STARTER

The egg

Cooked at low temperature, pea puree, poutargue, gourmet pea shoot

Mediterranean squid

Seized with sweet garlic, hummus, red cabbage, radish shoots, puffed chickpeas

MAIN COURSE

Wild fishing in the Mediterranean

A la plancha, braised fennel and butternut, borage, estrille juice

Farm poultry

In two ways, celery puree, broad bean, rosemary juice

DESSERT

Le baba du Clin d'Œil

Whipped cream with mascarpone, citrus, chartreuse

The Lemon of Menton

Lemon curd and sorbet, buckwheat shortbread, meringue

À MANGER

 À VOTRE GUISE

STARTER

The Egg • 12€

Cooked at low temperature, pea puree, poutargue, gourmet pea shoot

Green asparagus • 15€

In vinaigrette, cottage goat cheese with herbs, mesclun, Jerusalem artichoke chip

Mediterranean squid • 14€

Seized with sweet garlic, hummus, red cabbage, radish shoots, puffed chickpeas

MAIN COURSE

Wild fishing in the Mediterranean • 32€

A la plancha, braised fennel and butternut, borage, etrille juice

The lamb • 29€

Slow thigh shoulder, carrot puree with cumin, artichokes, thyme juice

Farm poultry • 28€

In two ways, celery puree, broad bean, rosemary juice

Black Pork • 28€

Braised cheeks with red wine, creamy polenta, green asparagus

The beef • 34€

Beef tartare, French fries, mesclun

DESSERT

The Lemon of Menton • 12€

Lemon curd and sorbet, buckwheat shortbread, meringue

Grand Cru dark chocolate • 12€

In mousse, salted butter caramel, Piemont 's hazelnut

The dessert of the day • 9€

According to the chef's mood

Le baba du Clin d'Œil • 14€

Whipped cream with mascarpone, citrus, chartreuse

The cheese • 12€

Valis' sorbets • 3,5 € l'unité