

Menu Déjeuner

Menu valable uniquement le Dimanche Midi jusqu'au 27 Septembre.
Only available for the Sunday Lunch.

U
N
S
U

Plateau de Fruits de Mer, 3 Huîtres Céline de la Famille Boutrais, 3 Crevettes
Seafood Platter, 3 Céline Oysters from the Boutrais Family and 3 Shrimps

ou

Crudo de Loup d'Elevage Cannois au Yuzu et Fleur de Sel de Camargue
Farmed Sea Bass Crudo from Cannes with Yuzu and Camargue Sea Salt Flakes

&

Dos d'Arrivage Cuit en Vapeur de Livèche, Emulsion de Kalamansi
Steamed Fish of the Moment with Lovage and Calamansi

ou

Pavé de Poisson de Retour du Marché Juste Snacké, Jus de Jeune Fenouil de la Vallée de la Siagne
Pan-Seared Market Fish, Young Fennel Jus from the Siagne Valley

&

“Assiette de Fromages Français, Chutney”
“French Cheese Plate, Chutney” *En Supplément +10 €*

&

Délicatesse de Myrtilles à la Violette, Pépites de Chocolat Noir Guanaja de la Maison Valrhona
Blueberry Delicacy with Violet, Guanaja Dark Chocolate Chips from Valrhona

ou

Baba “La Maréa” Rhum Diplomatico, Crème Onctueuse
Diplomatico Rum Baba ‘La Maréa’, with Silky Cream.

65€ TTC/ PERS

hors boissons/ excluding drinks

Les prix s'entendent TTC / Prices include VAT

Nous vous informons que ce Menu est fixe, aucun changement ne pourra être opéré. Ce menu contient des allergènes (gluten, lactose, crustacés, fruits à coques...). Nous vous informons que ne disposons pas de menu enfant, ni de plat enfant, ni de plat végétarien ou vegan. We inform you that we do not have a children's menu or children's dish, nor vegetarian or vegan dishes.