*Sublimez vos plats avec*

# Les produits d'exceptions

**Caviar oscietre**

Caviar floral d'une délicatesse d'exception, notes fleuries, miel et pêches, gros grains aux reflets dorés, Maison française Sturia

*La boite de* 10 g | 48€

30 g | 145€

## *Les entrées* — *The starters*

Saumon d'Ecosse Label Rouge Fumé au Bois d'Hêtre par nos soins, Blinis et Crème Fraiche — 26 €
*Beechwood smoked salmon house-cured, blinis and cream*

Ceviche de daurade royale d'élevage de la baie de Cannes aux agrumes, caviar Oscietre de la maison Sturia — 28 €
*Ceviche of Farm-Raised Sea Bream from the Bay of Cannes, Citrus Fruits and Sturia Oscietra Caviar*

Soupe de Poissons de Méditerrannée, Rouille Safranée et Croutons — 22 €
*Rock Fish Soup from Mediterrannean, Saffron Rouille and Croutons*

L'oeuf bio parfait de la ferme à Vence et crémeux aux morilles — 22 €
*Organic Farm Egg from Vence, Cooked Perfectly Creamy Morel Mushroom Sauce*

*Les prix s'entendent TTC / Prices include VAT*
*Les prix s'entendent TTC / Prices include VAT*
*Nous vous informons que les plats proposés contiennent 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.*

# Les plats

# The Dishes

LA CARTE

La sélection du poissonnier, Truffe d'Automne, Nouilles Soba, crémeux de crustacés — 38 €
*Fishmonger's Selection, Autumn Truffle, Soba Noodles and Creamy Shellfish Sauce*

Filet de Saint Pierre Cuit en Basse Température à la Verveine, Infusion d'Huile d'Olive et Vanille — 49 €
*John Dory Fillet Cooked at Low Temperature with Verbena, Infused with Olive Oil and Vanilla*

Bouillabaisse Dégustation "La Maréa", Poissons, Coquillages, Rouille et Croûtons — 59 €
*Bouillabaisse Tasting "La Maréa", Fish and Shellfish, Rouille and Croutons*

Fondant de Mignon de Veau, Crumble de Langoustines, Bisque Réduite — 49 €
*Tender Veal Tenderloin, Langoustine Crumble, and Reduced Bisque*

Filet de Poisson de Retour du Marché Juste Snacké, Emulsion de Jus de Kalamansi — 39 €
*Pan-Seared Market-Fresh Fish Fillet, Calamansi Jus Emulsion*

*Les prix s'entendent TTC / Prices include VAT*
*Nous vous informons que les plats proposés contiennent 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.*

# Les desserts et fromages

## Desserts and cheeses

LA CARTE

Fromages de Nos Régions — 18 €
*Cheeses from our regions*

Baba “La Maréa” Rhum Diplomatico, Crème Onctueuse — 17 €
*Diplomatico Rum Baba ‘La Maréa’, with Silky Cream*

Douceur de Chocolat au Lait Givara, Eclats de Framboises et Croustillant Chocolat Noir — 18 €
*Milk Chocolate Givara Delicacy, Raspberry Crumble and Dark Chocolate Crisp*

Fraîcheur de citron cédrat, coeur bergamote et biscuit streusel — 17 €
*Refreshing Citron and Citron Zest Dessert, Bergamot Heart and Streusel Biscuit*

*Les prix s’entendent TTC / Prices include VAT*
*Nous vous informons que les plats proposés contiennent 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.*

# Menu Dégustation

Valable midi et soir, pour l'ensemble de la table

*Disponible à partir du 12 novembre*

MENU

Cromesquis d'escargots terre mer, menthe poivrée
*Land and Sea Snail Cromesquis, Peppermint*

&

Ceviche de daurade royale d'élevage de la baie de Cannes
aux agrumes, caviar Oscietre de la maison Sturia
*Ceviche of Farm-Raised Sea Bream from the Bay of Cannes, Citrus Fruits and Sturia Oscietra Caviar*

&

Langoustines fumées et rôties, velouté de romanesco et citronelle
*Smoked and Roasted Langoustines, Romanesco Velouté and Lemongrass*

&

La sélection du poissonnier, Truffe d'Automne,
Nouilles Soba, crémeux de crustacés
*Fishmonger's Selection, Autumn Truffle, Soba Noodles and Creamy Shellfish Sauce*

&

Crostinis de Neufchâtel au pain d'épices, doucette fraîcheur
*Neufchâtel Crostini on Spiced Bread, Fresh Lamb's Lettuce*

&

Fraîcheur de citron cédrat, coeur bergamote et biscuit streusel
*Refreshing Citron and Citron Zest Dessert, Bergamot Heart and Streusel Biscuit*

**75€ TTC/ PERS**
hors boissons/ excluding drinks

## Formule Classique
**+10 €TTC/ PERS**
Une bouteille de vin pour deux personnes
Une eau plate ou pétillante pour deux
Café compris

*ou*

## Formule Découverte
**+20 €TTC/ PERS**
Une bouteille de vin pour deux
sélectionnée par notre sommelier,
Une bouteille d'eau pour deux
Café compris

*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...).*