

Menu La Marée

*À partir du 19 mars
Disponible midi et soir excepté le 5 avril au déjeuner
Menu valable pour l'ensemble de la table*

Amuse-Bouche

Amuse-Bouche

&

Poireau Brûlé au Feu de Bois, Crudo de Daurade Royale d'élevage de la Baie de Cannes,
Combawa et Perles de Maquereaux
Wood-Fire Charred Leek, Royal Sea Bream Crudo, Kaffir Lime and Mackerel Pearl

&

Filet de Plie, Emulsion de Verveine et Pistache, Jeunes Pousses
Plaice fillet, Verbena and Pistachio Emulsion, Baby Greens

&

Dos d'Eglefin demi-fumé, Crémeux de Carottes des Sables au Curry
Half-Smoked Haddock Loin, Sand Carrot Curry Creamy

&

Douceur de Cédrot de la Vallée du Var, Parfumée à la Bergamote et Mélisse
Candied Citron from the Var Valley, Scented with Bergamot and Lemon Balm

69€ 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