

Menu Automne

Valable midi et soir à partir du 30 septembre

Amuse-Bouche



Crudo de Loup d'élevage Cannois, truffes d'automne Tuber Uncinatum

Crudo of Cannes-Farmed Sea Bass Autumn Tuber Uncinatum Truffle



L'oeuf bio parfait de la ferme à Vence et crémeux aux morilles

*Organic Farm Egg from Vence, Cooked Perfectly
Creamy Morel Mushroom Sauce*



Dos d'arrivage croustillant, jus de homard et girolles

Crispy Market-Fresh Fish Loin, Lobster Jus and Chanterelle Mushrooms



Feuille à feuille de Tomme de nos régions au thym citronné et huile de noisettes

Layered Local Tomme Cheese Lemon Thyme and Hazelnut Oil



Douceur de crème de châtaignes de la vallée de Puget Théniers, pépites de chocolat noir Guanaja et streusel

*Chestnut Cream Delight from the Puget-Théniers Valley
Guanaja Dark Chocolate Chips and Streusel*

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

