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...).