

Menu La Marée

A 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 four à bois, Daurade Royale d'Elevage
de la Baie de Cannes fumée par nos soins, Sauce Gribiche
*Wood-Fired Burnt Leek, House-Smoked Farmed Royal Sea Bream
from the Bay of Cannes, Gribiche Sauce*

&

Poisson du Moment Juste Snacké, Coulis de Petit Pois et Basilic Pourpre
Lightly Seared Fish of the Moment, Green Pea and Purple Basil Coulis

&

Dos d'Arrivage, Emulsion Verveine Verte, Pistache et Jeunes Pousses
Fresh Catch Loin, Green Verbena Emulsion, Pistachio and Baby Greens

&

Douceur de Cédrat de la Vallée du Var au Thé Bergamote
Cédrat Delight from the Var Valley with Bergamot Tea

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

Les prix s'entendent TTC / Prices include VAT

Merci de nous informer de toutes allergies à la prise de commande. Please inform us of any allergies before ordering. 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.