Menu Automne

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

Disponible jusqu'au 8 novembre

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

