



MENU DE PÂQUES

Menu Unique du Déjeuner Du 20 Avril

Hors-d'oeuvre
Amuse Bouche

Entrée

Oeuf bio de la ferme La Plume Blanche à Vence
en chapelure de noisettes, coeur coulant et asperges vertes

Premier Plat

Pavé de loup d'élevage de la baie de Cannes rôti,
jus au yuzu du Mercantour et safran de Provence

Deuxième plat

Aioli moderne à notre façon, petits légumes bio de chez Jean
Charles Orso

Fromage

Fromage de la fromagerie de Mons en Regal des Oiseaux

Dessert

Gourmandise de Pâques, chocolat Guanaja,
caramel beurre salé au sel de Camargue

89€/par pers
hors boissons

*Nous vous informons que ce Menu est fixe, aucun changement ne pourra être opéré.
Merci de nous informer de toute allergie lors de la Réservation.