

## ENTRÉES

Betteraves multicolores et pickles, stracciatella, grenade et granola <i>Beetroot rainbow mix and pickles, stracciatella, pomegranate and granola</i>	9
Millefeuille d'aubergines grillées à la ricotta façon riviera <i>Grilled eggplants with ricotta</i>	11
Tarte fine aux oignons, comme une pissaladière <i>Caramelized onion tart, like a pissaladiere</i>	11
Salade de poulpe citronnée, artichauts et haricots verts à l'huile d'olive <i>Octopus salad with lemon, artichokes and green beans with olive oil</i>	15
Foie gras cuit au naturel, chutney de coings et pain d'épices croustillant <i>Foie gras, quince chutney and toasted gingerbread</i>	23

## PLATS

Gnocchi au parmesan et olives de Nice <i>Gnocchi with parmesan and olives</i>	18
Filet de bar, huile aux herbes, carottes cuisinées au citron confit et olives vertes <i>Sea bass fillet, green oil, carrots with candied lemon and green olives</i>	25
Rascasse comme une bouillabaisse, rouille, pomme de terre et fenouil <i>Redfish like a bouillabaisse, potato and fennel</i>	26
Pavé de rumsteak Angus, échalotes grillées et réduction au vin rouge, frites maison <i>Angus beef rump steak, grilled shallots and red wine sauce, french fries</i>	27
Noix de coquilles Saint Jacques, risotto vert, jus de rôti à l'ail confit <i>Scallops with green risotto</i>	29
Épaule d'agneau confite au thym, butternut et cébettes grillés, jus de rôti à la châtaigne <i>Slow-roasted lamb shoulder with thyme, grilled butternut and spring onions, roasted chestnut juice</i>	33
Fricassée de ris de veau au citron, câpres, tomates, olives et romarin, polenta au four <i>Veal sweetbreads with lemon sauce, capers, tomato, olives and rosemary, polenta</i>	39

## DESSERTS

L'assiette de l'artisan fromager <i>Cheese selection</i>	12
Crumble « Pomme Coing », mascarpone aux pralines roses <i>Quinces crumble, pink pralines mascarpone</i>	9
Tiramisu châtaigne, à la cuillère <i>Chestnut tiramisu</i>	10
Millefeuille à la vanille, fait à la minute <i>Vanilla mille-feuille, minute made</i>	11
Nage de clémentines, gingembre confit et sabayon au Prosecco <i>Clementines, candied ginger and Prosecco sabayon</i>	11
Tartelette au chocolat <i>Chocolate tart</i>	12