

Suggestions du moments

Ceviche de daurade royale, citron vert et coriandre 18 €
Ceviche gilthead bream, lime and coriander

Burratina à la truffe sur carpaccio de courgette du Pays 18 €
Burratina with truffles, carpaccio of zucchinis

.....

Gnocchis à la truffe d'été, jambon blanc 23 €
Gnocchis with summer truffle & cooked ham

.....

**Suprême de volaille sauce morilles,
gnocchis poêlés et asperges 23 €**
Chicken supreme with morels sauce,
Stoved gnocchis & asparagus

Bavette de bœuf, échalotes confites, pommes purées maison 26 €
Beef bib, candied shallots & homemade mashed potatoes

Menu du Marché 29 €

Salade de haricots verts du pays et magret mariné
Green beans salad & marinated duck breast

.....

Thon grillé à la Niçoise, courgettes du pays
Niçoise grilled tuna & zucchini

.....

Dessert au choix
Dessert of your choice

Menu 2 plats 25 € / Entrée seule 10 € / Plat seul 19 €

Apéritifs

Bellini 9 €
Prosecco & Crème de pêche

Mezzo Mezzo 11 €
Vin blanc/Prosecco
citron/limette

Mojito 14 €
Rum Bacardi, menthe fraîche
citron vert

Apérol Spritz 12 €
Apérol, Prosecco, Eau gazeuse

**Le Saint Germain
Spritz 14 €**
Prosecco,
liqueur de sureau, soda

La Parisienne 14 €
Champagne, liqueur de sureau,
jus de pomme

**Gin Hendrik's
& Tonic 16 €**
avec concombre

Vins du moment au verre (18cl)

BORDEAUX SUPÉRIEUR
Château Pierrail
Rouge 2015 6,80 €

CÔTES DE PROVENCE
Château Léoube Rosé
Verre 6,50 €