



SALETTE

NOS ENTRÉES

- Salade fraîcheur pastèque, feta, concombre, riquette, pignons de pin, croûtons et vinaigrette à la menthe** 13 €
Fresh salad with watermelon, feta cheese, cucumber, arugula, pine nuts, croutons and mint vinaigrette
- Gaspacho andalou au basilic, crevettes en tempura** 14 €
Andalusian gazpacho with basil, tempura shrimps
- Beignets de fleurs de courgette** 14 €
Courgette flower fritters
- Panisses au parmesan, sauce tomate-basilic** 8 €
"Panisses" with Parmesan, tomato basil sauce

NOS PLATS

- Risotto aux gambas et bisque de crustacés** 25 €
Risotto with prawns and shellfish bisque
- Bavette de veau Aubrac rôtie, gremolata aux citrons confits, mousseline de pommes de terre** 27 €
Roasted Aubrac veal flank steak, preserved lemon gremolata, potato mousseline
- Médailillon de cabillaud doré, ratatouille aux légumes du potager, sauce vierge aux olives** 26 €
Cod medallion, ratatouille with garden vegetables, olive sauce vierge
- Petits farcis niçois au jus de veau** 24 €
Stuffed vegetables "Farcis Niçois" with veal jus

NOS DESSERTS

- Assortiment de fromages affinés** 10 €
Cheese selection
- Mousse au chocolat, praliné, noix de pécan caramélisées** 9 €
Chocolate mousse with praline and caramelized pecans
- Crème brûlée à la vanille** 9 €
Vanilla crème brûlée
- Tarte au citron de menton meringuée** 9 €
Menton lemon meringue pie