



## MENU DÉGUSTATION

Asperges blanches et vertes rôties, œuf mollet, chiffonnade de Parme et copeaux de parmesan

ou

Tranches de saumon bio fumé au bois de hêtre, bouquet de légumes croquants

ou

Fraîcheur de crabe à l'huile d'olive et citron, brunoise de fenouil, champignons et pomme verte, bâtonnets de légumes



Risotto aux petits légumes et coquillages, fleur de courge frite

ou

Rigatoni frais aux gambas, légumes primeurs et pancetta toscane

ou

Raviolis niçois à la tomate fraîche, basilic et pecorino



Filet de Saint-Pierre sauvage cuisiné à la ménagère, fenouil confit et olives noires, pomme au four

ou

Noix de Saint-Jacques poêlées, palourdes, purée de pois frais, tomates confites, pancetta croustillante

ou

Côte de veau grillée, panisses frites, légumes à la braise, sauce Chermoula



Plateau de fromage

ou

Dessert du jour

ou

Glaces et sorbets du Maitre Glacier Pierre Geronimi



café, mignardises

*Du lundi au jeudi | dîner uniquement | 75€ par personne hors boissons*

