

Quelques plats d'été

	<i>En Entrée</i>	<i>En Plat</i>
<i>L'émulsion de bolet à la menthe poivrée</i>	23.-	
<i>Le baluchon de saumon fumé d'Écosse, effilochée de petits légumes à la citronnelle et sésame</i>	26.-	35.-
<i>Le loup poêlée à l'unilatérale, petite ratatouille Niçoise froide aux herbes de Provence</i>	28.-	39.-
<i>La fricassée de chanterelles aux herbes de Provence et persillade</i>	26.-	35.-
<i>La salade Niçoise</i>	19.-	28.-
<i>Le panaché de la mer mariné à l'huile d'olive vierge, poivre de Cayenne et quinoa</i>	27.-	36.-
<i>La trilogie d'avocat, piment doux et champignons des bois aux pousses de radis</i>	27.-	
<i>Le carpaccio de bœuf et ses copeaux de Parmesan</i>	27.-	36.-