



Riviera

RESTAURANT



Tartare de daurade, gelée de concombre-gingembre, feuille d'Oxalis et huile verte
Sea bream tartare, cucumber-ginger jelly, Oxalis leaf and green oil

Tarte de courgettes, moutarde à l'ancienne et sabayon au citron
Zucchini tart with old-styled mustard and lemon sabayon

Filet de veau cuit en croûte d'herbes,
terrines de pommes de terre croustillantes, cèpes rôtis et jus de veau au poivre long
*Veal fillet cooked in a herbs crust,
crispy potatoes terrine, roasted porcini mushrooms and veal jus with "poivre long"*

Ou | Or

Filet de rascasse, compotée de fenouils aux agrumes, fenouil en chips et cru,
réduction de Bouillabaisse
*Scorpionfish fillet, fennels compote with citrus fruits, raw and chips of fennel,
reduction of "Bouillabaisse"*

Fraise, pastèque et espuma au yaourt
Strawberry, watermelon and espuma yoghurt

Vacherin à la pêche et baies de Timur
Peach and Timur berries Vacherin

Menu à 190 € hors boissons. Prix nets service inclus.
190€ Menu, drinks not included. Net prices in Euros, VAT and service included.