

Menu de 19h00 à 21h30



M E N U

Menu Riviera : Entrée + Plat + Dessert
42.00€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert
35.00€

Les Entrées Gourmandes 14.00€

Foie gras maison mariné au muscat de Provence, chutney à la figue de Solliès, brioche toastée *Signature*

Tartare de saumon mariné 
passion & mangue, pignons de pin

Burrata crémeuse, 
fraises au balsamique blanc, basilic,
tuile croustillante & poivre de Timut

Raviole de crustacés,
velouté vert et jus de coquillages

Gaspacho de tomates cœur de bœuf, 
glace au brocciu, huile d'olive provençale

Les Inspirations 25.00€

Filet de canette, cœur de figues,
jus réduit au Saint-Raphaël,
écrasée de pommes de terre, légumes du soleil

Souris d'agneau braisée,
jus au thym & miel de Provence,
pommes grenailles (supp. 5 €) *Signature*

Filet de bar grillé,
mousseline de vitelottes & carottes, légumes,
sauce vierge, poudre d'olives noires

Risotto crémeux, céleri-rave infusé à la poire,
noisettes torréfiées, pétales de parmesan 

Chateaubriand (180 g), sauce aux morilles,
purée maison, légumes de saison (supp. 8 €)

Les Douceurs 10.00€

Déclinaison autour du citron :
Verrine Lemon curd, crumble de noisette
et son espuma, sorbet de Menton, tuile au Yuzu

Balle de golf, Meringue croustillante, cœur
de pommes caramélisées, crémeux vanille,
éclats de noisette

Sphère chocolat noir, Mousse au chocolat
noir et fleur de sel, cœur croustillant,
biscuit au cacao

Création du pâtissier *Signature*
Dessert du moment, selon l'inspiration

L'essentiel des produits & mets de notre carte sont cuisinés Maison
Prix nets TTC, service compris

