

LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES

LA MONTE CARLO

les primeurs bigarrés au King Crabe et à la mozzarella « Di Buffala » 42 €

LE JAMBON « IBERICO DE BELLOTA »

escorté de pain toasté à la tomate 44 €

LE HOMARD

aux feuilles de pissenlit et relevé d'une vinaigrette coralline 72 €

LES HUÎTRES

creuses de Méditerranée « Tarbouriech », 6 spéciales 35 €

LA SAINT JACQUES

la noix aux endives croquantes à l'huile d'olive vierge citronnée 48 €

LA LANGOUSTINE

en papillote croustillante au basilic 68 €

L'ŒUF DE POULE

mollet et friand au caviar Impérial de Sologne et au saumon fumé 79 €

LES SPAGHETTI

à notre façon 59 €

LES POISSONS ET LES VIANDES

LA MORUE

à la polenta onctueuse gratinée aux truffes blanches d'Alba 57 €

LE SAINT-PIERRE

le filet en bohémienne méridionale 63 €

LA SOLE

meunière à la tomate confite et pignons de pin 79 €

LA LANGOUSTE PUCE

à l'endive poivrée et aux raisins blonds 125 €

EL ARROZ BOMBA

dans un bouillon aux saveurs paëlla 50 €

L'AGNEAU DE LAIT

en côtelettes à la fleur de thym 50 €

LA CAILLE

farcie de foie gras et caramélisée avec une pomme purée à la truffe 52 €

LA CÔTE DE VEAU

double aux giroles et asperges vertes 73 €

LE BŒUF

la noix d'entrecôte à la plancha 60 €

LA TÊTE DE VEAU

croustillante aux simples, sauce ravigote aux piquillos 36 €

LES FROMAGES

de saison, frais et affinés 17 €

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION

*LA SARDINE	
fraîche aux asperges vertes et citron de Menton confit	20 €
*LE JAMBON « IBERICO DE BELLOTA »	
escorté de pain toasté à la tomate	22 €
*L'AUBERGINE	
en caviar avec de jeunes légumes croquants	16 €
*LES HARICOTS VERTS	
et le foie gras de canard aux copeaux de parmesan	19 €
*LE HARENG	
fumé accompagné de pomme aux condiments à l'huile d'olive vierge	14 €
*LE TOURTEAU	
à l'avocat acidulé d'une pomme verte et d'une galette de curcuma	19 €
*LE POULPE	
confit en fines lamelles aux olives niçoises	25 €
*LA CHÂTAIGNE	
en léger crémeux au foie gras caramélisé et lardons fumés	20 €
*LA LANGOUSTINE	
en raviolis truffés à l'étuvée de chou vert	52 €
*LA GRENOUILLE	
les cuisses en fritots doucement aillées au persil simple et giroles	24 €
*LES PISTES	
méditerranéennes à la plancha, sauce Romesco	27 €
*L'OEUF	
à la plancha relevé de truffes blanches d'Alba	35 €
*LES CÈPES	
sur un feuilleté laqué, jus au vieux vinaigre de Barolo	17 €
*LE FOIE GRAS	
de canard chaud au confit de grains de raisin blanc	26 €
*LA CREVETTE	
en vermicelle d'herbes au jasmin	25 €
*L'ARTICHAUT VIOLET	
à l'encornet au thym et au chorizo en tajine	24 €
LE BURGER	
au foie gras et aux poivrons verjutés	25 €
LE VEAU	
en paillard aux feuilles de riquette et artichaut poivrade	24 €
LA CAILLE	
farci de foie gras et caramélisée avec une pomme purée à la truffe	26 €
L'AGNEAU DE LAIT	
en côtelettes à la fleur de thym	30 €
LE RIS DE VEAU	
clouté de laurier frais avec une feuille de blette farcie	30 €