

LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES

LA MONTE CARLO	
les primeurs bigarrés au King Crabe et à la mozzarella « Di Buffala ».....	38 €
LE JAMBON « IBERICO DE BELLOTA »	
escorté de pain toasté à la tomate.....	44 €
LE HOMARD	
aux feuilles de pourpier et relevé d'une vinaigrette coralline.....	72 €
LES HÛÎTRES	
creuses de Méditerranée « Tarbouriech », 6 spéciales.....	35 €
LES TOMATES	
du soleil « tout en couleur » relevées de sumac	19 €
LA LANGOUSTINE	
en papillote croustillante au basilic	68 €
L'ŒUF DE POULE	
mollet et friand au caviar et au saumon fumé	79 €
LES SPAGHETTI	
à notre façon	59 €

LES POISSONS ET LES VIANDES

LE SAINT-PIERRE	
le filet en bohémienne méridionale	63 €
LA SOLE	
meunière à la tomate confite et pignons de pin	69 €
LA LANGOUSTE PUCE	
à la plancha aux pousses d'épinard et wasabi	145 €
EL ARROZ BOMBA	
dans un bouillon aux saveurs paëlla	50 €
LE CHAPON	
entier aux olives niçoises, tomates épicées et basilic (pour 2 pers)	139 €
L'AGNEAU DE LAIT	
en côtelettes à la fleur de thym	50 €
LA CAILLE	
caramélisée avec une pomme purée à la truffe	50 €
LE BŒUF	
la noix d'entrecôte à la plancha.....	60 €
L' AGNEAU	
à l'orientale avec un blé concassé aux feuilles de laurier.....	39 €
LA COTE DE VEAU	
double aux morilles et asperges vertes	73 €

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 HARENG	
fumé accompagné de pomme aux condiments à l'huile d'olive vierge	14 €
*LE JAMBON « IBERICO DE BELLOTA »	
escorté de pain toasté à la tomate	22 €
*L'AUBERGINE	
en caviar avec de jeunes légumes croquants	16 €
*LE POULPE	
confit en fines lamelles aux olives niçoises	25 €
*LES HARICOTS VERTS	
"al dente" en mimosa et au caviar	34 €
*LE CRABE	
"Girafe" relevé d'un taboulé aux aromates	21 €
*LA LANGOUSTINE	
en raviolis truffés à l'étuvée de chou vert	52 €
*LA GRENOUILLE	
les cuisses en fritots au coulis de persil simple et champignons	24 €
*LES CÈPES	
sur un léger feuilleté acidulé d'un vieux vinaigre de Barolo	17 €
*LES PISTES	
méditerranéennes à la plancha, sauce Romesco	27 €
*LE FOIE GRAS	
de canard chaud au confit de cerises et amandes fraîches	26 €
*LA CREVETTE	
en vermicelle d'herbes au jasmin	25 €
*L'ARTICHAUT VIOLET	
à l'encornet au thym et au chorizo en tajine	24 €
*LES AILERONS	
de poulet rôtis aux ravioles de gorgonzola, bourrache et lard fumé	17 €
LE BURGER	
au foie gras et aux poivrons verjutés	25 €
LE VEAU	
en paillard aux feuilles de riquette et artichaut poivrade	24 €
LA CAILLE	
caramélisée avec une pomme purée à la truffe	25 €
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 €