**

****

Une image contenant texte, Police, cercle, logo

Description générée automatiquement

Une image contenant vert, créativité

Description générée automatiquement Végétal

Une image contenant clipart, nourriture

Description générée automatiquement Fruits à coques

**Pour commencer  
To start**

Thon mi cuit pané à la poudre de pistache, assaisonné Une image contenant clipart, nourriture

Description générée automatiquement 28 €  
d’un jus aux fruits de la passion   
*Tuna tataki breaded with pistachio powder, seasoned with passion fruit jus*

Ceviche de daurade royale accompagné d’un gaspacho 24 €  
de tomate verte au basilic sauvage   
*Royal sea bream ceviche accompanied by green tomato gazpacho and wild basil*  
Foie gras de canard confit aux épices, chutney de fraise du pays au gingembre 32 €  
et pain perdu à la vanille de Madagascar   
*Duck foie gras confit with spices, country strawberry and ginger chutney, Madagascar vanilla French toast*

Langoustines servies croustillantes à la menthe, mayonnaise 24 €  
d’aubergine au piment d’Espelette  
*Crispy mint-served langoustines with eggplant mayonnaise with chili*

Petits farcis monégasques à notre façon végétale laqués au jus de cuisson Une image contenant vert, créativité

Description générée automatiquement 19 € *Monégasque-style stuffed vegetables lacquered with cooking jus*

Pastilla au poulet fermier et aux amandes, réduction d’orange à la cannelle 19 €  
*Chicken farmer pastilla with almonds, orange reduction with cinnamon*

**Á partager / *To share***

Brochette de poulet au citron confit 12 €  
*Lemon-preserved chicken skewer*

Brochette de lotte au pesto vert 15 €  
*Monkfish skewer with green pesto*

Viande d’exception selon le marché du jour, grillée et accompagnée (Selon arrivage)   
d’une purée à la truffe noire  
*Exceptional meat according to the daily* market, grilled and served with black truffle (According to arrivals)

Poissons et crustacés de la pêche du jour, légumes grillés, sauce vierge (Selon arrivage)   
*Fish and crustaceans from the catch of the day, grilled vegetables, virgin sauce* (According to arrivals)

**Pour suivre  
*To follow***

Rouget de roche en bouillabaisse, pommes de terre et fenouil fondant, 36 €  
condiment rouille et pain croustillant à l’ail *Red mullet in bouillabaisse, potatoes and melting fennel, rouille condiment  
and crispy garlic bread*

Poulpe poché au bouillon puis grillé, marmelade de tomate fraîche 34 €  
et pommes de terre croustillantes épicées   
*Octopus poached in broth then grilled, fresh tomato marmalade and  
spicy crispy potatoes*

Epaule d’agneau de Sisteron confite à basse température, jus de navarin et 34 €  
petits légumes de saison  
*Slow-cooked Sisteron lamb shoulder, navarin jus and seasonal vegetables*

Tortelli artisanal à la truffe noire d’été, petits pois et fondue de poireaux 28 €  
*Artisanal tortelli with summer black truffle, peas and leek fondue*

**Pour accompagner  
*To accompany***

Une image contenant vert, créativité

Description générée automatiquement

*​*Légumes de saison grillés 12 €  
*Grilled seasonal vegetables*

Purée de pommes de terre à la truffe noire d’été 12 €  
*Summer black truffle* *mashed potatoes*

Courgette trompette en persillade 10 €  
*Trumpet zucchini with persillade*

Brocolis marinés au yaourt puis grillés 10 €  
*Marinated yogurt-grilled broccoli*

**Desserts**

Churros minutes au thym sauvage, sauce caramel au beurre salé 14 €  
*Wild thyme churros, salted butter caramel sauce*

Salade d’orange à la cannelle, dattes medjoul et menthe fraîche 12 €  
*Orange cinnamon salad with Medjool dates and fresh mint*

Soufflé au chocolat et son sorbet 16 €  
*Chocolate soufflé with its sorbet*

Assiette de fruits du jour 16 €  
Plate of fresh daily fruits

**Á partager / *To share***

Profiterole classique au chocolat chaud 22 €  
*Classic chocolate Profiteroles with hot chocolate sauce*

**Glaces Sorbets  
*Ice cream***

Chocolat noir moka 12 € Yaourt à la verveine 12 €   
*Dark moka chocolate Lemon verbena yogurt*

Vanille de Tahiti 12 € Mangue 12 €  
*Tahitian Vanilla Mango*

Pistache 12 € Citron 12 €   
*Pistachio Lemon*

Framboise et rose 12 €  
 *Raspberry and rose*