

JAN

CHEF'S SIGNATURE

amuse-bouche

biltong, braaibroodje, pissaladière and amasi

poisson et eau de mer de Nice, aneth, citronnelle et épeautre local soufflé
fish and seawater from Nice, dill, lemongrass and puffed local spelt

topinambour, café, truffe et olives Caillette

Jerusalem artichoke, coffee, truffle and Caillette olives

thonine de la Méditerranée, pomme, moule fumée et Tête de Moine
*Mediterranean skipjack, apple, smoked mussel and Tête de Moine
vetkoek and caviar*

bobotie, potiron, amande et lentilles

bobotie, pumpkin, almond and lentils

les 91 assiettes - visite de notre salle des fromages et délices MARIA

91 plates - a visit to our opulent cheese and preserve room MARIA

coing, rooibos et citron de Menton

quince, rooibos and lemon from Menton

sagou au miel caramélisé, sésame, noisette et "doily"

burnt honey sago, sesame, hazelnut and "doily"

mignardises

koeksister, xigugu, melktert, buchu and beskuit

175

Notre grande famille de fournisseurs:

Les fruits et légumes: Le Panier Gourmand, Jérémy Passeron, Nice. **Les œufs bio:** La Ferme Lavancia, Agnès et Renaud Papone, Puget-Thénières. **Le miel bio:** Au septième Miel, Jorris van Bergen, Saint-Léger. **L'huile d'olive bio:** Oliviera, Nadim Beyrouti, Nice. **Les fromages:** Fromagerie Métin, Vence. **Le rooibos et buchu bio:** Bas Aarts, Cederberge, South Africa. **La viande:** Sébastien Hély, Boucherie Agricole, Cannes. **Le poisson:** pêcheurs Steve Molinari, Flavien Falchetto, Port de Nice. **Le pain de campagne:** Maison Jean-Marc Bordonnat, Nice. **Le beurre bio:** Beillevoire, Vendée.