

JAN

DINER | DINNER CHEF'S SIGNATURE

amuse-bouche

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, Tête de Moine et caviar
Mediterranean skipjack, apple, smoked mussel, Tête de Moine 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

amasi, coing et citron de Menton
amasi, quince and lemon from Menton

crème de fleur d'oranger, fenouil, sorbet à l'orange et fleur d'hiver
orange blossom cream, fennel, orange sorbet and winter flowers

mignardises

175.

DÉJEUNER | LUNCH

97

Prelude
3 plats/courses

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

bobotie, potiron, amande et lentilles
bobotie, pumpkin, almond and lentils

crème de fleur d'oranger, fenouil, sorbet à l'orange et fleur d'hiver
orange blossom cream, fennel, orange sorbet and winter flowers

117

Chef's Classics
4 plats/courses

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

crème de fleur d'oranger, fenouil, sorbet à l'orange et fleur d'hiver
orange blossom cream, fennel, orange sorbet and winter flowers

175

Chef's Signature
7 plats/courses