Entrees

Crudo de noix de saint Jacques au ponzu, truffe et perle de kalamansi 24€
Scallop carpaccio with ponzu, truffle and kalamansi pearls

Foie gras de canard, épices douces et vieux rhum, chutney de mangue et toasts 26€
Duck foie gras with sweet spices and old rum, mango chutney

La planche de jambon Ibérique « Cebo de campo » (100g) 26€
Iberian ham

Mini bao d'effiloché de raie au tikka masala et pickles d'oignons rouges 22€
Mini bao filled with tikka-masala shredded skate, red onion pickles

Raviole de homard et gambas aux agrumes cappuccino de bisque 24€
Lobster and prawn ravioli with citrus notes, bisque cappuccino

Plats

Maigre rôti sur la peau, déclinaison de petits pois et beurre miel-orange 26€
Meagre, spring pea variations, honey-orange butter

Thon croustillant aux épices marocaine, condiment façon tajine 28€
Crispy tuna with Moroccan spices, tajine-style condiment

Quand l'Asie rencontre la Méditerranée : Lotte basse température, galette de riz frit 28€
When Asia meets the Mediterranean: low-temperature monkfish, fried rice cake

Filet de bœuf, jus de veau réduit à la truffe (supplément rossini +6€) 36€/(42€)
Beef fillet, veal juice with truffle (supplement rossini 6€)

Fromage et Desserts

Tomette de brebis affinée au piment d'Espelette 12€
Aged ewe's milk tomette, Espelette pepper

Fondant coulant au chocolat, glace caramel beurre salé (12 minutes de cuisson) 12€
Flowing chocolate fondant, caramel ice cream

Théoule-Marrakech : crémeux pistache, praliné pistache et ganache fleur d'oranger 12€
Théoule-Marrakech : Pistachio cream, pistachio praline and orange blossom ganache

La coupe de glaces « Glaces des Alpes » Maitre artisan glacier :

1 Boule : 3€ 2 Boules : 6€ 3 Boules : 9€ 4 Boules : 12€