

# Menu La Marée

Menu applicable pour l'ensemble de la table.  
Valable du 21 mars jusqu'au 19 avril.

AMUSE BOUCHE  
Amuse-Bouche

&

CEVICHE DE DAURADE ROYALE D'ÉLEVAGE DE LA BAIE DE CANNES,  
FRUIT DE LA PASSION, CHIPS DE TAPIOCA AU WAKAMÉ

Royal Sea Bream Ceviche from the Bay of Cannes,  
Passion Fruit, Wakame Tapioca Chips

&

DOS DE CABILLAUD CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, CROUSTILLANT AU THÉ VERT,  
MOUSSELINE DE PATATE DOUCE ET GINGEMBRE, CHLOROPHYLLE

Low-Temperature Cooked Cod Fillet, Green Tea Crisp,  
Sweet Potato & Ginger Mousseline

&

FILET DE TURBOT D'ÉLEVAGE JUSTE SNACKÉ,  
ORZO FAÇON RISOTTO À LA BETTERAVE, ÉMULSION AU LAIT D'AMANDE

Lightly Seared Farmed Turbot Fillet, Cloro Jus,  
Almond Milk Emulsion, Beetroot Risotto-Style Orzo

&

FROMAGE DE NOS REGIONS

Cheeses from Our Regions

&

PASSIONATA, COEUR COULANT FRUITÉ

Passionata, Fruity Molten Heart

**68 € TTC/ PERS**

hors boissons  
excluding drinks

**Formule Traditionnelle**

**+10 € TTC/ PERS**

une bouteille de vin de région pour deux,  
une bouteille d'eau pour deux  
et café compris

OU

**Formule Découverte**

**+24 € TTC/ PERS**

une bouteille de vin pour deux  
sélectionnée par notre sommelier,  
une bouteille d'eau pour deux  
et café compris

**\*Nous vous informons qu'aucun changement ne pourra être opéré.  
Merci de nous informer de toute allergie lors de la Réservation.**