

A PARTIR DU 7 NOVEMBRE

# Menu

AMUSE-BOUCHE  
Amuse-Bouche

&

BISQUE DE LANGOUSTINE, FAÇON, CAPPUCINO GRUÉ DE CACAO  
ET ÉCORCE D'ORANGE

Langoustine bisque, cappuccino style with cocoa nibs and orange zest

&

NOIX DE SAINT-JACQUES, FRANÇAISE, CAVIAR OSCIETRE DE LA  
MAISON STURIA, ÉTUVÉS DE POIREAUX, ÉCUME DE CITRONNELLE

French scallops with oscietre caviar from Maison Sturia, steamed leeks, and a lemongrass foam

&

DORADE ROYALE DE LA BAIE DE CANNES, CUITE EN COCOTTE AUX  
ALGUES, COQUILLAGES ET ÉMULSION AU NOILLY PRAT

Royal sea bream from the Bay of Cannes, casserole-cooked with seaweed, shellfish,  
and a Noilly Prat emulsion

&

FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS DE LA CHEVRERIE MONSOISE

Fresh goat cheese from La Chevrerie Monsoise

&

FRAÎCHEUR DE CITRON ET CŒUR YUZU

Refreshing lemon with a yuzu center

59€ TTC PAR PERSONNE\*

hors boissons/ excluding drinks

ou

69€ TTC PAR PERSONNE\*

boissons comprises/ including drinks  
Une bouteille de vin Cuvée Teres  
pour deux personnes  
Une eau plate ou pétillante pour deux  
Café compris

VALABLE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

\*Nous vous informons que ce Menu est fixe, aucun changement ne pourra être opéré.

Merci de nous informer de toute allergie lors de la Réservation.