



Menu trois plats hors boisson

Three courses menu

Menu tre piatti

69€ par personne / per person / per persona

Si vous avez des restrictions alimentaires, que vous souhaitez un plat sans sel ou pauvre en cholestérol, veuillez vous adresser au Maître d'Hôtel

If you have any food restrictions, that you wish a dish without salt or low cholesterol, please ask our Maître d'Hôtel

Nel caso di allergie alimentari o qualora desideriate una pietanza che non contenga sale o che sia povera di colesterolo, otete fare riferimento al Maître d'Hotel

Taxes et service inclus / Taxes and service included / Tasse e servizio inclusi

Entrées / Starters / Entrate

Escalope de foie gras à la plancha, poire rôtie au gingembre et fruit du moment, sorbet pomme verte

Foie gras cutlet cooked plancha style, roasted peer with ginger and seasonal fruit, green apple sherbet
Foie gras fresco alla plancia, pera arrosto allo zenzero e frutti di stagione, sorbetto di mela verde

ou/or/o

Légumes provençaux grillés à l'huile d'ail, mozzarella de buffle **Bio** (V)

Grilled "Provençal" vegetables with garlic oil, organic buffalo mozzarella (V)
Verdure della Provenza alla griglia con olio all'aglio e mozzarella di bufala (V)

Plats / Main course / Piatti

Souris d'agneau braisé façon Tagine

fricassée de coco de Paimpol et tomate fraîche

Braised lamb shank cooked "Tagine" style, white beans from Paimpol and fresh tomato
Stinco d'agnello brasato alla moda tagine con fagioli bianchi di Paimpol e pomodoro fresco

ou/or/o

Dos de daurade royale à la plancha

tian de légumes de la Riviera, sauce vierge aux olives de Taggiasche

Sea bream cooked "à la plancha", tian "Provençal" vegetables, olive taggiasca, onion, and tomato sauce
Orata Reale in filetto alla plancia con timballo di verdure della Riviera, salsa vergine alle olive Taggiasche

Douceurs / Desserts / Dolce

La Noisette

Mille feuilles caramélisé et revisité, chantilly noisette

crème de citron confit, sorbet noisette citron (N)

Caramelized and revisited "millefeuille", whipped cream flavoured with hazelnut, preserved lemon cream, hazelnut and lemon sherbet (N)

Millefoglie caramellizzato e rivisto, panna montata alle nocciole, crema di limone candito e sorbetto nocciola limone (N)

ou/or/o

Le Chocolat

Sacher torte au chocolat guanaja 70 %, mandarine confite en émulsion semifreddo

crème glacée vanille

Sacher torte with guanaja 70 % chocolate, preserved tangerine emulsion "semifreddo", vanilla ice cream
Torta al cioccolato guanaja 70%, mandarini canditi e crema alla vaniglia semifredda

Café & Mignardises / Coffee & Petits fours / Caffé & dolcetti

(N) : Contient des fruits à coques, Contain nuts, A base di noce

(P) : Contient du porc, Contain pork, A base di maiale

(V) : Plat vegetarian, vegetarian meal, piatto vegetariano