€

LES PRÉLUDES

Tomate et melon 33
d'Olivier Campana, en variation de texture

Foie gras de canard 35
poché dans un bouillon de barigoule provençale

Pêche locale de l'ami Tony du Port du Croûton 38
écaille de poulpe, en bouillabaisse froide revisitée

Thon rouge de Méditerranée 40
en cannelloni de tomate et mi-cuit, légumes de pays

Langoustine 65
juste saisie, cèpes dorés, sauce Choron revisitée

VÉGÉTARIEN

Légumes de la Riviera 40
confits en coque d'argile, gnocchi aux truffes d'été

LA MER

Rouget et pistes de Méditerranée 39
pommes de terre nouvelles, fenouil

Turbot sauvage 60
au jus d'artichauts de pays, coques, caviar Imperial Gold

Homard bleu européen 75
cocos frais, girolles et amandes fraîches, pinces infusées au citron

Loup de ligne de Méditerranée – pour deux convives 80
rôti au four à la niçoise par personne

LA TERRE

Noix de ris de veau 45
cannelloni au vert, pulpe d'agrumes

Filet de bœuf français 60
blettes de pays, gnocchi niçois

Côte de veau fermier du Limousin « sous la mère » – pour deux convives 65
au sautoir, pommes de terre aux cèpes d'été par personne

NOS MENUS

LES PÊCHEURS
4 ACTES – 85 €

Foie gras de canard
poché dans un bouillon de barigoule

ou

Thon rouge de Méditerranée
en cannelloni de tomate et mi-cuit,
légumes de pays

—

Rouget et pistes de Méditerranée
pommes de terre nouvelles, fenouil

ou

Quasi de veau
cèpes dorés, condiment tomate estragon

—

Chèvre fermier de l'arrière-pays Grassois
en émulsion légère à l'huile d'olive

—

Trois chocolats
en mille-feuille, sésame torréfié,
glace Jivara et fleur de sel

ou

Exotique
ananas rôti aux épices, mangue glacée,
sorbet mojito

DÉGUSTATION
6 ACTES – 125 €

Langoustine
juste saisie, cèpes dorés,
sauce Choron revisitée

—

Foie gras de canard
poché dans un bouillon de barigoule

—

Rouget et pistes de Méditerranée
cocos frais, girolles et amandes fraîches

—

Ris de veau
cannelloni au vert,
pulpe d'agrumes

—

Chèvre fermier de l'arrière-pays Grassois
en émulsion légère à l'huile d'olive

—

Fruits rouges
émulsion au champagne,
sorbet cassis

Notre sélection de fromages frais et affinés est disponible dans tous les menus
(avec un supplément de 10 €)

QUINTESSENCE DES PRODUITS DU TERROIR
7 ACTES – 150 €

Tomate et melon
d'Olivier Campana,
en variation de texture

—

Pêche locale de l'ami Tony du Port du Croûton
écaille de poulpe,
en bouillabaisse froide revisitée

—

Thon rouge de Méditerranée
en cannelloni de tomate et mi-cuit,
légumes de pays

—

Turbot sauvage
au jus d'artichauts de pays,
coques et caviar Imperial Gold

—

Côte de veau
blettes de pays, gnocchi niçois

—

Chèvre fermier de l'arrière-pays Grassois
en émulsion légère à l'huile d'olive

—

Abricot
espuma romarin, sorbet abricot romarin

Pour votre confort et l'harmonie du service, ces menus sont servis pour l'ensemble de la table.

€

Notre sélection de fromages frais et affinés 20
pain de campagne de Jean-Paul Veziano, confitures et miel de pays

L'ÉPILOGUE

Pin Méditerranéen 20
en soufflé, framboises aux pignons de pin

Trois chocolats 20
en mille-feuille, sésame torréfié, glace Jivara, pointe de fleur de sel

Exotique 20
ananas rôti aux épices, mangue glacée, sorbet mojito

Abricot 20
espuma romarin, sorbet abricot romarin

Fruits rouges 22
émulsion au champagne, sorbet cassis

Fruits frais 22
- Abricot, sorbet abricot romarin
- Fraises, sorbet cassis
- Mangue, sorbet mojito

Tarifs nets en euros, taxes comprises

RELAIS & CHATEAUX

I NICOLAS RONDELLI