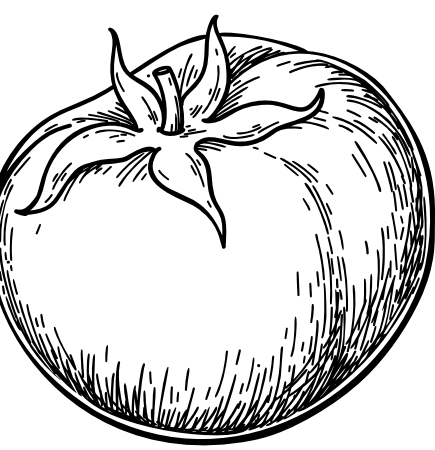


Entrées

Carpaccio de Sérieole de ligne, framboises et verveine	17 €
Melon au jambon de Bayonne, gelée de Porto	14 €
Pâté en croute, magret, foie gras et figues séchées	17 €

Plats

(accompagnés d'une garniture au choix)

Grenadin de veau de Chalosse grillé, jus corsé à la pêche Roussane	28 €
La poule au pot	29 €
Merlu de ligne de Saint-Jean-De-Luz au algues, beurre Nantais citron et basilic	29 €
 Plat végétarien :	20 €
Petits farcis niçois végétal, sauce tomate (Serviis frais)	

Garnitures

4 €
(hors plat)

Riz pilaf
Légumes au bouillon
Panisses olives et thym
Tomates à la provençale

Fromages

Selection de fromages affinés (Crèmerie du Gabizos)	12 €
--	------

Desserts

Biscuit moelleux au chocolat, crème anglaise montée	9 €
Riz au lait, praliné de graines de courge (par Jonathan Vallenari)	9 €
Abricots du Roussillon flambés, glace pistache	11 €

