



Hors d'œuvres

Tomates de plein champs au basilic,
fromage frais

24

Haricots verts de pays,
truffe d'été et salicornes

26

Artichauts violets
à la barigoule

29

Loup à cru mariné aux agrumes

29

Poulpe braisé
à la provençale

32

Salade niçoise
« Jacques Maximin »

28

Grosses langoustines
justes raidies

60



Plats

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS
DE CÉRÉALES, LÉGUMES & HERBES

Encornets farcis et braisés à la niçoise

38

Thon rouge de la pêche
d'Olivier Bardoux mi-cuit

45

Langouste « à la cuillère »

125

Volaille jaune fermière
légèrement fumée à la sauge

39

Ris de veau au jus

42

Filet de bœuf rôti,
sauce aux tomates séchées

48

Desserts

Cookie praliné minute (2 PERS)

28

Mousse au chocolat

14

Riz nano bio du Piémont
au lait & vanille de Tahiti

14

Citron jaune givré au basilic

15

Salade de pêches au Champagne
et verveine

16

Tarte aux fraises

14

À partager pour 2

Aïoli comme on l'aime en Provence

79

Épaule d'agneau Axuria
confite au thym et à l'ail

88

Retour de pêche d'Éric Rinaldi rôti,
sauce vierge

(prix à l'ardoise)