

Tbsp.

TABLE D'HÔTE DU MIDI

Notre menu table d'hôte change chaque semaine selon l'inspiration du chef.
Le prix des plats inclut une entrée et un plat principal.

ENTRÉES

Thon confit à l'huile d'anchois,
déclinaison niçoise revisitée

ou Ravioli ricotta et épinard,
eau de tomates

PLATS

Gnocchi au canard, petits
pois - 49

ou Duo de poisson, petits
légumes, jus escabèche - 47

ou Salade de chèvre chaud sur
laitue romaine - 44

DESSERTS

Pomme façon tatin, crème
glacée artisanale à la
vanille - 7

Prix hors taxes et hors service. Des frais de service seront ajoutés pour
les tables de 8 personnes et plus.

Tbsp.

LUNCH TABLE D'HÔTE

Our table d'hôte menu changes weekly with the chef's inspiration.
The price of each dish includes a starter and a main course.

STARTERS

Confit tuna in anchovy oil,
reimagined Niçoise-style

or Ricotta and spinach ravioli,
tomato water infusion

MAIN COURSES

Homemade duck gnocchi,
fresh green peas - 49

or Fish duo, vegetables,
escabèche jus - 47

or Warm goat cheese salad on
romaine lettuce- 44

DESSERT

Apple Tatin, artisanal vanilla
ice cream- 7

Prices are before taxes and service. A service charge will be added for
tables of 8 or more.