



Par Emmanuel Lehrer – Chef de
cuisine

« *Le Menu de Pâques* »

Huitre Cadoret et daurade Corse

Haché menu, salicorne, kumquat du jardin émulsion iodée

Oyster, sea bream from Corsica

Chopped, samphire, kumquat from the garden, iodine emulsion

Chapon de Méditerranée

Cuit sur la peau, coques, haddock fumé et asperges vertes de Provence

Mediterranean scorpion fish

Cook on the skin, shells, smoked haddock and green asparagus from Provence

Poulet fermier de Challans

Farci, foie gras, morilles et jus de poulet

Chicken from Challans

Stuffed with Foie gras, morels and chicken sauce

Pré- dessert

Fraicheur Granny Smith verveine

Freshness

Green apple and verbena

Chocolat 64% origine Madagascar

Confit de framboise, yuzu et glace aux éclats de fève de cacao

64% chocolate from Madagascar

Candied Raspberry, yuzu cloud and cocoa bean ice cream

85€/pers

Hors boisson



LA TABLE DE PIERRE



Dimanche de Pâques à Partager Easter Sunday -To Share

Les entrées

Asperges vertes sauce mousseline
Green asparagus with mousseline sauce

Courgette farcie à la Niçoise
Zucchini stuffed Niçoise style

Saumon « Label rouge » mariné aux agrumes du jardin
Salmon "Red Label" marinated with citrus from our garden

Fleur de courgette farcie d'une ratatouille et fromage frais
Zucchini flower stuffed with ratatouille and cottage cheese

Les Plats

Pastilla d'agneau confite au curcuma et herbes du jardin
Pastilla of lamb with turmeric and herbs from our garden

Gambas sauvage tomates cerises et olives
Wild prawns with cherry tomatoes and olives

Légumes confits à la marjolaine du jardin
Candied vegetables with marjoram from our garden

Epeautre du pays aux morilles
Spelled from the country side with morels mushrooms

Les Desserts

L'Œuf framboise
Raspberry egg

Macaron chocolat et caramel
Chocolate and caramel macaron

Vacherin vanille et fruits exotiques
Red fruit with syrup, lemon sorbet

55 €

(HORS BOISSONS)

PRIX NET ET SERVICE COMPRIS
NET PRICE AND SERVICE INCLUDED



Lundi de Pâques à Partager Easter Monday -To Share

Les entrées

Tartare de daurade aux fruits rouges

Sea bream tartare and red berries

*Jambonnette de volaille rôtie et poireau
vinaigrette à la moutarde*

Roasted chicken ham, leek with mustard dressing

Asperges blanches sauce Choron

White asparagus, Choron sauce

Salade d'artichaut et copeaux de Parmesan

Artichoke salad and Parmesan

Les Plats

Suprême de volaille fumé au foin de la Crau

Chicken smoked with hay from Crau

Langouste puce à la plancha et sauce vierge à la mangue

Baby crayfish "à la plancha" and mango Vierge sauce

Pommes de terre délicatesse au romarin

Roasted potatoes with rosemary

Légumes de Pascale et Gilles Fenocchio « St Paul de Vence »

Vegetables from St Paul de Vence

Les Desserts

L'œuf miel abricot

Apricot and honey egg

Religieuse au chocolat

Chocolate puff pastry

Nage de fruits rouges, sorbet citron

Red fruit with syrup, lemon sorbet

55 €/PERS

EXCLUDING DRINKS
NET PRICE AND SERVICE INCLUDED