alain llorca

Événements
Events

RESERVATIONS

04 93 32 02 93

reservations@alainllorca.com

Guide MICHELIN

Maitre Restaurateur

CÔTE d'AZUR FRANCE

alain llorca

POUR UN MOMENT D'EXCEPTION

FOR AN EXCEPTIONAL MOMENT

by Alain Llorca

Le lieu idéal pour l'organisation de vos évènements.

Profitez d'une vue imprenable sur le village de Saint Paul de Vence ainsi que sur les cuisines du Chef étoilé.

Let us help you choose the right space for your event. From the intimacy of The Gastronomic Restaurant to the Azur Terrace with it's opening to the nature, we have the perfect place for your celebration.

Terrasse Panoramique Restaurant Gastronomique 150m² / *Alain Llorca's Panoramic Terrace 150sq*	100	92
Salle Intérieur Restaurant Gastronomique / *Inside dining room*	80	60
Terrasse au Jardin d'Alain Llorca 110m² / *Au Jardin by Alain Llorca Terrace 130sq*	100	82
Notre Jardin / *The Garden*	150	

LA TERRASSE PANORAMIQUE

TERRACE GASTRONOMIC RESTAURANT

Frais de Privatisation 5000€ / Privatization fee 5000€

AU JARDIN D'ALAIN LLORCA

AU JARDIN BY ALAIN LLORCA TERRACE

Frais de Privatisation 1200€ / Privatization fee: 1200€

LE JARDIN

THE GARDEN

Pour vos cocktails devis sur demande / for your cocktais quotations upon request

La privatisation de la terrasse couverte Au Jardin à prévoir en cas de pluie
Reservation of our terrace « Au Jardin » required in case of rain.

LA SALLE INTERIEUR

INTERIOR ROOM

sans frais de privatisation / *no privatisation fee*

MENU DU MARCHE

Produits selon la saison

Déjeuner uniquement

Une entrée, un plat et un dessert commun tous les convives sera à choisir en avance
A titre d'exemple. Ce menu change au fil des saisons et des arrivages du marché

ENTRÉES

Tartare de Liche de Méditerranée à la Niçoise

Ou

Soupe de poissons de roche
Garniture du moment / rouille et croutons

PLATS

Haddock épais
Cuisiné dans un lait à l'anis / mousseline de brocolis liée à l'huile d'olive extra vierge/ jus à l'orange

Ou / Et

Quasi de veau
Crème d'artichauts cuisinée au barbecue / ketchup maison / panisse

LE PLATEAU DE FROMAGES - en supplément 30€

Le plateau de fromages affinés par notre Maître Fromager Monsieur Antony (Alsace)
Fromages de chèvre frais de Monsieur Monteiro à Peymeinade

DESSERTS

Tarte au chocolat
Céréales grillées / crémeux chocolat grand cru / amandes et noisettes caramélisées

Ou

Façon Cheesecake aux fruits rouges et son confit / Croustillant citron vert aux amandes

3 PLATS - 80,90€ HT soit 89.00€ TTC / Prix par personne, hors boissons
4 PLATS - 109,09€ HT soit 120.00€ TTC / Prix par personne, hors boissons

MENU DU MARCHE

Available for lunch only

The Chef require to choose in advance the same starter, main course and dessert for the whole table
As one Example - Dynamic menu change seasonally

STARTERS

“Niçoise” style Mediterranean’s leerfish tartare

Or

Rockfish soup, Niçoise style dressing
Rouille and croutons

MAIN COURSES

Haddock poached in aniseed milk
Broccoli mousseline with olive oil / Orange sauce

Or / And

Rump of veal
Homemade ketchup / artichokes cream cooked on barbecue/Panisse

THE CHEESE SELECTION - with supplément 30€

The cheese platter matured by our Master Cheesemaker Mr Antony (Alsace) Fresh goat's cheese from Monsieur Monteiro in Peymeinade

DESSERTS

Chocolate pie
Toasted cereals / “grand cru” chocolate cream / caramelized almonds and hazelnuts

Or

Red fruits “Cheesecake” style / Lime and Almonds Crumble

3 COURSES - 80,90€ excluding VAT / 89.00€ VAT / rate per person, excluding drinks

4 COURSES - 100€ excluding VAT / 120.00€ VAT / rate per person, excluding drinks

MENU LA SAISON

Puisant son inspiration de produits de nos régions le Chef Alain Llorca associe chaque plat à une saveur unique

Une entrée, un plat et un dessert commun tous les convives sera à choisir en avance

A titre d'exemple. Ce menu change au fil des saisons et des arrivages du marché

ENTREES

Rougets de Méditerranée juste nacré
Compotée de tomate et orange à l'anis étoilé / vinaigrette au foie

Ou

Gamberoni du golfe de Gênes marinées au yuzu
Eau de tomate / sorbet céleri

Ou

Poupeton de fleur de courgette à la truffe noir
Beurre de champignons

PLATS

Pêche de nos côtes méditerranéennes

Ou

Loup de Méditerranée en croute d'aubergine
Jus quatre quart / légumes du jardin

Ou

Filet de Bœuf poché à l'eau de mer
Tartare de caviar français / écrasé de pomme de terre

Ou

Pigeon rôti élevé par la famille Verzini
Foie gras poêlé / fine tarte gourmande / jus court

LE PLATEAU DE FROMAGES - en supplément 30€

DESSERT

Palet Chocolat fumé
Crème au café / grué de cacao / glace vanille whisky

Ou

Crème pistache et sablé beurre
Douceur de citron / sorbet agrumes / tuile à l'orange

3 PLATS (entrée, viande **ou** poisson, dessert) : 109,09€ HT 120.00€ TTC

4 PLATS (entrée, viande **et** poisson, dessert : 136,36€ HT 150.00€ TTC

MENU LA SAISON

Inspired by products from our regions, Chef Alain Llorca combines each dish with a unique flavour.

The Chef require to choose in advance the same starter, main course and dessert for the whole table

As one Example - Dynamic menu change seasonally

STARTERS

Mediterranean red mullet
Orange and tomato "compotée" with star anise / red mullet liver dressing

Or

Gamberoni ceviche with yuzu
Tomato water / celery sorbet

Or

Stuffed zucchini flower
Black truffle / mushroom butter

MAIN COURSES

Mediterranean fish of the day (according to arrival)

Or

"Niçoise style" Mediterranean's sea bass
Eggplants crust / garden vegetables / tartare Riviera

Or

Beef fillet poached in sea water
French caviar / mashed potatoes

Or

Roasted pigeon from Verzeni farm
Foie gras / thin tartlet with mushrooms / meat juice

THE CHEESE SELECTION - with supplément 30€

DESSERTS

Smoked chocolate
Coffee cream / vanilla and whisky ice cream

Or

Pistachio cream and shortbread biscuit
Lemon sweetness / citrus sorbet / orange chips

3 Courses (Starter, Main Courses, Dessert) : 109,09€ EXCLUDING VAT - 120.00€ VAT –rate per person –excluding drinks

4 Courses (Starter, Both Courses, Dessert) : 136,36€ EXCLUDING VAT - 150.00€ VAT – rate per person – excluding drinks

LA COLLECTION ALAIN LLORCA

Menu en 5 ou 9 services

Puisant son inspiration de produits de nos régions le Chef Alain Llorca associe chaque plat à une saveur unique

Plats commun pour tous les convives sera à choisir en avance

A titre d'exemple. Ce menu change au fil des saisons et des arrivages du marché

La tomate du Pays par Alain Llorca

Maki de langoustine / cassolette de poulpes, couteaux et seiches au bouillon d'os ibérique

Poupeton de fleur de courgette à la truffe noire Melanosporum/ beurre de champignons

Langouste au court bouillon de céleri/ céleri frit

Loup de Méditerranée en croûte d'aubergine à la Niçoise/jus quatre quart/ légumes du jardin

Bonbons de foie gras en sucre caramélisé

Suprême de pigeon élevé par la famille Versini/ cazettes torréfiées/ sauce au café

Le Chocolat par Jean Michel Llorca

Rouleau de confit de fruits rouges/citron du pays/sorbet basilic

MENU 9 SERVICES **209,09HT** 230.00€ TTC / **par personne *hors boissons***

MENU 5 SERVICES **145,45HT** 160.00€ TTC / **par personne *hors boissons***

LA COLLECTION BY ALAIN LLORCA

5 OR 9 COURSES

Inspired by products from our regions, Chef Alain Llorca combines each dish with a unique flavour.

The Chef require that the same starter, main course and dessert for the whole table
As one example. Our dynamic menu changes by the saison or by the market

Tomatoes by Alain Llorca

Langoustine maki / octopus, razor clams and cuttlefish in an Iberic broth

Zucchini flower stuffed with black truffle Melanosporum / mushrooms butter

Langouste with celeri broth

"Niçoise style" Mediterranean's sea bass Eggplants crust / garden vegetables

Foie gras with caramelized sugar

Pigeon supreme/roasted hazelnuts, coffee sauce

Cheese Selection by Maître Fromager Monsieur Antony (Alsace)
30€ with supplement

The Chocolate by Jean Michel Llorca

Candied red fruits/lemon/basil sorbet

MENU 9 SERVICES **209,09HT** 230.00€ TTC / **par personne *hors boissons***

MENU 5 SERVICES **145,45HT** 160.00€ TTC / **par personne *hors boissons***

LES APÉRITIFS

Open Bar

½ heure d'open bar avec champagne

40.00€ TTC
(soit 29.92€ HT, 9.09€ TVA à 10% et 20.83€ TVA à 20%)

Champagne Harlin
Sélection Alain Llorca

3 canapés salés
(Supplément canapés 2-3€/pièce)

Boissons sans alcool
Eaux plates ou gazeuses,
coca-cola, tonic, jus de fruits

1 heure d'open bar avec champagne

75.00€ TTC
(soit 46.97€ HT, 13.64€ TVA à 10% et 33.33€ TVA à 20%)

Champagne Harlin
Sélection Alain Llorca

5 canapés salés

Boissons sans alcool
Eaux plates ou gazeuses,
coca-cola, tonic, jus de fruits

Vous pouvez compléter votre vin d'honneur avec des alcools tels que :
Whisky, Gin, Vodka, Pastis…

90€ TTC

APERITIFS

Open Bar

½ hour Open Bar with champagne

40.00€ VAT included

(29.92€ excluding VAT, 9.09€ excluding VAT at 10% and 20.83€ excluding VAT at 20%)

Champagne Harlin
Sélection Alain Llorca

3 savoury *canapés*
(Extra charge for canapés 2-3€/piece)

Soft drinks
Still or sparkling mineral water, coke, tonic, juices

1 hour Open Bar with champagne

75.00€ VAT included

(46.97€ excluding VAT, 13.64€ excluding VAT at 10% and 33.33€ excluding VAT at 20%)

Champagne Harlin
Sélection Alain Llorca

5 savoury *canapés*

Soft drinks
Still or sparkling mineral water, coke, tonic, juices

To complete your reception :
Whisky, Gin, Vodka, Pastis…

90€ including VAT

APERITIFS

Apéritif maison Bellini

Champagne, Crème de pêche

20.00€ TTC (soit 16.67€ HT)

Coupe tradition

Sirop caramel, liqueur de gingembre, Champagne

18.00€ TTC (soit 15.00€ HT)

Apérol Spritz

18.00€ TTC (soit 15.00€ HT)

Coupe de champagne Harlin

Sélection Alain Llorca

20.00€ TTC (soit 16,67€ HT)

Kir Royal

Champagne, Mûre, cassis

20.00€ TTC (soit 16.66€ HT)

Kir

10,00€ TTC (soit 8.33€ HT)

Pastis

8,00€ TTC (soit 6,66€ HT)

COCKTAILS

Homemade Bellini

Peach cream, Amaretto, Champagne

20.00€ VAT included (16,67€ excluding VAT)

« Coupe tradition »

Caramel syrup, Ginger liquor, Champagne

18.00€ VAT included (15.00€ excluding VAT)

« Apérol Spritz »

18.00€ VAT included (15.00€ excluding VAT)

Glass of Champagne Harlin

Sélection Alain Llorca

20.00€ VAT included (16,67€ excluding VAT)

Kir Royal

Blackberry, blackcurrant…

20.00€ VAT included (16,67€ excluding VAT)

Kir

10€ VAT included (8,33€ excluding VAT)

Pastis

8,00€ TTC (soit 6,66€ HT)

FORFAITS BOISSONS

A titre d'exemple

Notre sommelier vous propose une sélection
en fonction de la saison et des plats choisis

FORFAIT SOFT

19,09€ HT soit 21.00€ TTC/ par personne

½ eau minérale
1 boisson soft
1 café expresso

FORFAIT CLASSIQUE

36,50€ HT soit 43.00€ TTC/ par personne
(28,46€ HT à 20% et 8,04€ HT à 10%)

½ bouteille de vin :
EN BLANC : Côte du Rhône Domaine Guigal
EN ROSÉ : Côte de Provence Château des Marres
EN ROUGE : Côte Roannaise Domaine des Pottiers

½ bouteille d'eau minérale
1 café expresso

FORFAIT DÉCOUVERTE

44,24€ HT soit 52.00€ TTC/ par personne
(33,33€ HT à 20% et 10,91€ HT à 10%)

½ bouteille de vin
EN BLANC : Pouilly Fumé Domaine Redde
EN ROSÉ : Côte de Provence Rolier Chateau La Martinette
EN ROUGE : Cadet de la Begude
½ bouteille d'eau minérale
1 café expresso

FORFAIT ÉPICURIEN

55,08HT soit 65.00€ TTC/ par personne
(44,17€ HT à 20% et 10,91€ HT à 10%)

½ bouteille de vin
EN BLANC : Chassagne Montrachet, domaine Bernard Moreau
EN ROSÉ : Sainte Marguerite, Cru classé, cuvée symphonie, AOC
EN ROUGE : Château Le Crock Saint Estephe
½ bouteille d'eau minérale
1 café expresso ou thé

DRINKS PACKAGES

As one Example
Our sommelier propose you wine and food pairing depending on the season and the chosen dishes

SOFT PACKAGE

19,09€ excluding VAT and 21.00€VAT included / per person

½ mineral water
1 soda
1 expresso

CLASSIC PACKAGE

36,50€ excluding VAT and 43.00€ VAT included / person
(28,46€ excluding VAT at 20% and 8.04€ excluding VAT at 10%)

½ bottle of wine:
WHITE: Côte du Rhône Domaine Guigal
ROSÉ : Côte de Provence Château des Marres
RED : Côte Roannaise Domaine des Pottiers
½ mineral water
1 expresso

DISCOVERY PACKAGE

44,24€ excluding VAT and 52.00€ VAT included / per person
(33,33€ excluding VAT at 20% and 10,91€ at 10%)

½ bottle of wine
WHITE : Pouilly Fumé Domaine Redde
ROSÉ : Côte de Provence Rolier Chateau La Martinette
RED : Cadet de la Begude
½ mineral water
1 expresso

EPICUREAN PACKAGE

55,08€ excluding VAT and 65.00€ VAT included / per person
(44,17€ excluding VAT at 20% and 10,91€ at 10%)

½ bottle of wine
WHITE : Chassagne Montrachet, domaine Bernard Moreau
ROSÉ : Sainte Marguerite, Cru classé, cuvée symphonie, AOC
RED : Château Le Crock Saint Estephe
½ mineral water
1 expresso or tea