

MENU À 41€

ENTRÉES

TARTARE DE THON, MENTHE
PETITS POIS, CAILLÉ DE VACHE

TERRINE D'ARTICHAUTS
FROMAGE, PANCETTA

PETITS FARCIS NIÇOIS

POIREAUX, LABNEH, PISTACHE 

PLATS

ÉPAULE D'AGNEAU, MIEL, ÉPICES
CAVIAR D'AUBERGINE

DEMI COQUELET
PURÉE DE PANAIS, HUILE DE PAPRIKA

TARTARE DE BŒUF, AIL DES OURS
CACAHUÈTES, RICOTTA, FRITES

BOUDIN NOIR DE CHRISTIAN PARRA
CÉLERI, POMMES RÔTIÉS

THON MI-CUIT, SAUCE VIERGE
AGRUMES, ANETH, ROQUETTE

MORUE À LA NIÇOISE

LIEU JAUNE, FENOUILS
BEURRE BLANC SAFRANÉ

TENTACULE DE POULPE
PATATE DOUCE, CITRONNELLE

CHOU-FLEUR 
SAUCE SATAY, SALADE D'HERBES

DESSERTS

BABA AU RHUM, CHANTILLY

GANACHE CHOCOLAT
CAMEL BEURRE SALÉ, RIZ SOUFFLÉ

LEMON CURD
AGRUMES, CRUMBLE

FROMAGES DU MARCHÉ

aux bons enfants
Depuis 1935



MENU AT 41€

STARTERS

TUNA TARTARE, MINT
GREEN PEAS, COW'S CURD

ARTICHOKES TERRINE
CHEESE, PANCETTA

LITTLE STUFFED VEGETABLES

LEEKs, LABNEH, PISTACHIO



MAIN COURSES

LAMB SHOULDER, HONEY, SPICES
EGGPLANT CAVIAR

HALF SPRING CHICKEN
PARSNIP PURÉE, PAPRIKA OIL

BEEF TARTARE, WILD GARLIC
PEANUTS, RICOTTA, FRENCH FRIES

CHRISTIAN PARRA'S BLACK PUDDING
CELERY, ROASTED APPLES

SEARED TUNA, SAUCE VIERGE
CITRUS, DILL, ARUGULA

COD FISH À LA NIÇOISE

POLLOCK, FENNELS
SAFFRON BEURRE BLANC

OCTOPUS TENTACLE
SWEET POTATO, LEMONGRASS

CAULIFLOWER
SATAY SAUCE, HERB SALAD



DESSERTS

RUM BABA, WHIPPED CREAM

CHOCOLATE GANACHE
SALTED CARAMEL, PUFFED RICE

LEMON CURD
CITRUS, CRUMBLE

CHEESE PLATE

BANK CARDS ARE NOT ACCEPTED