

MENU À 41€

ENTRÉES

CRUDO DE DAURADE
PICKLES DE CERISES, ANETH, AMANDES

TERRINE D'ARTICHAUTS
FROMAGE, PANCETTA

PETITS FARCIS NIÇOIS

PATATES DOUCES RÔTIES
YAOURT À L'AIL, MENTHE, ANETH



PLATS

PLUMA DE COCHON, PIQUILLOS
SAUCE GOCHUJANG, POLENTA

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU
CONDIMENTS THAÏ, FRITES FRAÎCHES

PALERON CONFIT 7 HEURES
PURÉE, CÉLERI FRIT

BOUDIN NOIR DE CHRISTIAN PARRA
CÉLERI, POMMES RÔTIES

THON MI-CUIT, ÉPINARDS
SAUCE POIVRE VERT

MORUE À LA NIÇOISE

MAIGRE RÔTI, CRÈME DE MAÏS
CHORIZO, GRAINES DE MOUTARDE

POULPE RÔTI, GRENAILLE
TOMATES CONFITES, CURRY JAUNE

DESSERTS

BABA AU RHUM, CHANTILLY

CRÈME BRÛLÉE AU MISO

RIZ AU LAIT
PISTACHE, GRENADE, FLEUR D'ORANGER

FROMAGES DU MARCHÉ

MENU AT 41€

STARTERS

SEA BREAM CRUDO
PICKLED CHERRIES, DILL, ALMONDS

ARTICHOKES TERRINE
CHEESE, PANCETTA

LITTLE STUFFED VEGETABLES

ROASTED SWEET POTATOES
YOGURT, GARLIC, MINT, DILL



MAIN COURSES

PORK PLUMA, PIQUILLO PEPPERS
GOCHUJANG SAUCE, POLENTA

THAI BEEF TARTARE
FRENCH FRIES

SLOW-COOKED BEEF CHUCK
MASHED POTATOES, CELERY

CHRISTIAN PARRA'S BLACK PUDDING
CELERY, ROASTED APPLES

SEARED TUNA, SPINACHES
GREEN PEPPERCORN SAUCE

COD FISH À LA NIÇOISE

ROASTED LOCAL FISH, CORN CREAM
CHORIZO, MUSTARD SEED

GRILLED OCTOPUS, POTATOES
CANDIED TOMATOES, YELLOW CURRY

DESSERTS

RUM BABA, WHIPPED CREAM

MISO CRÈME BRÛLÉE

RICE PUDDING, PISTACCHIO
POMEGRANATE, ORANGE BLOSSOM

CHEESE PLATE