

Notre carte change tout au long de l'année en fonction des produits de saison et de nos coups de cœur. Soucieux de la qualité de nos assiettes, nous sélectionnons avec soin nos fournisseurs afin de vous proposer le meilleur

Our Menus are year-round modified according to what's in season and our top picks. Concerned about the quality of our dishes, we choose carefully our suppliers in order to offer our Guest always the best

*L'amour de la cuisine classique, traditionnelle et le plaisir de recevoir
The love of classic, traditional cuisine and the pleasure of entertaining*

Carte

Entrée

<i>Pâté lorrain, mesclun de Saint-Jeannet</i>	<i>15,00</i>
<i>Lorrain pasty, mesclun of Saint Jeannet</i>	
<i>Velouté d'asperges vertes, crème fouettée au cerfeuil, arlette au Comté</i>	<i>15,00</i>
<i>Velouté of green asparagus, whipped cream with chervil, arlette with Comté</i>	
<i>Tarte fine feuilleté au Saint Marcellin, pousse d'épinard, mesclun de Saint Jeannet</i>	<i>15,00</i>
<i>Fine puff pastry tart with Saint Marcellin, baby spinach, mesclun from Saint Jeannet</i>	
<i>Salade printanière au chorizo, piquillos, pignon de pin, vinaigrette au xérès</i>	<i>15,00</i>
<i>Spring salad with chorizo and piquillos, pine nut, sherry vinaigrette</i>	
<i>Asperge blanche, crumble au parmesan, sauce ivoire ciboulette</i>	<i>17,00</i>
<i>White asparagus, parmesan crumble, ivory sauce with chives</i>	
<i>Saumon fumé par nos soins, crème fouettée, perles de citron, blinis</i>	<i>17,00</i>
<i>Home made smoked salmon, whipped cream, lemon flavour pearls, blinis</i>	

Nos prix de ventes sont TVA et service compris en Euros

Our prices are in Euro and include VAT & service

Les informations sur les allergènes présents dans vos plats sont à votre disposition à l'accueil

Information on allergens present in your dishes is available at reception

Entre Terre et Mer

<i>Epaule d'agneau confite aux olives, écrasée de pommes Agata, jus à la sarriette</i>	27,00
<i>Lamb shoulder confit with olives, mashed Agata potato, savory juice</i>	
<i>Steak d'espadon, poêlée de légumes à l'huile d'olive de Saint Jeannet, sauce pistou</i>	27,00
<i>Swordfish steak, fried vegetables in Saint Jeannet olive oil, pistou sauce</i>	
<i>Filet de daurade royale, patate douce, crackers sésame, beurre blanc acidulé</i>	27,00
<i>Fillet of sea bream, sweet potato, sesame crackers, lime white butter sauce</i>	
<i>Pavé de noix de veau, jus de veau à la sauge, polenta crémeuse au parmesan</i>	27,00
<i>Veal steak, veal jus with sage, creamy polenta with parmesan</i>	
<i>Blanquette de lotte à l'aneth, riz pilaf aux amandes</i>	27,00
<i>Blanquette of monkfish with dill, rice pilaf with almonds</i>	
<i>Tartare de bœuf charolais classique ou Aller-retour, pommes grenaille, mesclun</i>	22,00
<i>Charolais beef tartare, classic or cooked, potatoes and mesclun</i>	

Garniture / Garnish 5,00

Garniture supplémentaire au choix: mesclun, écrasée de pommes de terre, légumes de saison, pommes de terre grenaille à la graisse de canard
Additional garnish of your choice: mesclun, mashed potatoes, seasonal vegetables, baby potatoes with duck fat

Nos prix de ventes sont TVA et service compris en Euros

Our prices are in Euro and include VAT & service

Nous nous excusons de devoir, parfois en fonction des variations d'arrivage, manquer de certains produits.

*We apologize if some of our products may be unavailable according to day delivery
porte-manteaux ou dans le restaurant.*

The Direction does not accept any responsibility for your personal objects left in the restaurant

Gourmandises

<i>Assiette de fromage du moment, mesclun de Saint-Jeannet</i>	10,00
<i>Seasonal cheese, mesclun of Saint-Jeannet</i>	
<i>Fromage blanc en faisselle nature, ciboulette ou coulis de framboise</i>	8,00
<i>White fresh cheese with chives or raspberry coulis</i>	
<i>Farandole de desserts</i>	10,00
<i>Selection of desserts</i>	
<i>Eclair craquelin au praliné noisette du Piémont, sorbet citron</i>	10,00
<i>Eclair cracker with Piedmont hazelnut praline, lemon sorbet</i>	
<i>Mousse au chocolat Valrhona, perle craquante, tuile aux amandes</i>	10,00
<i>Valrhona chocolate mousse, crunchy pearl, almond tuile</i>	
<i>Soupe de mangue et ananas, glace et tuile noix de coco</i>	10,00
<i>Mango and pineapple soup, ice cream and coconut tile</i>	
<i>Baba à l'eau de vie de mirabelle, chantilly</i>	11,00
<i>Baba with mirabelle brandy, whipped cream</i>	
<i>Profiteroles vanille Bourbon, sauce chocolat Valrhona</i>	11,00
<i>Bourbon vanilla profiteroles, Valrhona chocolate cream</i>	
<i>Véritable café liegeois, chocolat liegeois Valrhona ou dame blanche</i>	10,00
<i>The real café liegeois or chocolate liegeois Valrhona</i>	
<i>Glace et sorbet de notre artisan glacier, tuile aux amandes, 3 parfums au choix</i>	10,00
<i>Ice cream and sorbet of our ice cream maker, almond biscuit, 3 flavors to choose</i>	
<i>Glace : vanille bourbon, chocolat Valrhona, café, noix de coco</i>	
<i>Sorbet: , citron, poire, mirabelle, clémentine de Corse, framboise, mangue</i>	
<i>Sorbet arrosé (mirabelle, citron, clémentine ou poire)</i>	11,00
<i>Moisten sorbet (mirabelle plum, lemon, clementine or pear)</i>	
<i>Glace et sorbet de notre artisan glacier 1 parfum au choix</i>	3,00
<i>Ice cream and sorbet of artisan glacier , 1 flavor to choose</i>	
<i>Tuile aux amandes ou chantilly en supplément</i>	1,50
<i>Almond tile or whipped cream in addition</i>	

Menu à 43 €

Entrée, plat et dessert

L'amour de la cuisine classique, traditionnelle et le plaisir de recevoir

Entrée

Pâté lorrain, mesclun de Saint-Jeannet

Velouté d'asperges vertes, crème fouettée au cerfeuil, arlette au Comté

Tarte fine feuilleté au Saint Marcellin, pousse d'épinard, mesclun de Saint Jeannet

Salade printanière au chorizo, piquillos, pignon de pin, vinaigrette au xérès

Asperge blanche, crumble au parmesan, sauce ivoire ciboulette

Saumon fumé par nos soins, crème fouettée, perles de citron, blinis

Entre Terre et Mer

Epaule d'agneau confite aux olives, écrasée de pommes Agata, jus à la sarriette

Steak d'espadon, poêlée de légumes à l'huile d'olive de Saint Jeannet, sauce pistou

Filet de daurade royale, patate douce, crackers sésame, beurre blanc acidulé

Pavé de noix de veau, jus de veau à la sauge, polenta crémeuse au parmesan

Blanquette de lotte à l'aneth, riz pilaf aux amandes

Tartare de bœuf charolais classique ou Aller-retour, pommes grenaille, mesclun

Gourmandises

Au choix dans notre carte

Make your choice between