



Menu Découverte

Mise en Bouche

*

La Soupe de Roche de la Presqu'île

ou

La Salada Nissarda, comme à Nice

*

La Trilogie de la Mer

ou

Le Rossini Angus

*

La Farandole de Desserts Maison

39€



Entrées

- La Salada Nissarda, comme à Nice* **19€**
(artichaut, fèves, tomates, cébette, oignon, thon rouge grillé)
- La Ligure* **18€**
(Mesclun, jambon cru, burrata coeur crémeux, tomates du pays)
- La Soupe de Roche de la Presqu'île* **18€**
(poisson de roche ou de chalut - selon l'arrivage, rouille et croûtons)
- La Tartine comme un Tian* **15€**
(aubergine grillée, tomate du pays, mozzarella, roquette)
- Duo de Tartares de Poissons* **19€**
(Tartare de thon et tartare de dorade, tagliatelle de légumes, mesclun)

Assiettes à Partager (pour 2)

- La Planche Charcutière et Pan Tomaca* **19€**
- La Planche Fromagère, Tartine de Truffe* **27€**

Menu Enfant (moins de 10 ans) **13€**

Steak haché ou Blanc de poulet ou Filet de poisson frais
(frites ou légumes du jour)

1 Sirop en boisson & 2 Boules ou Glace enfant pour le dessert



Plats

- Le Filet de Saint-Pierre Émulsion de Roche* **23€**
(riz Vénééré comme un risotto et chorizo ibérique)
- La Camargue comme un Risotto Trilogie de la Mer* **28€**
(riz Vénééré comme un risotto, crustacés, et poissons selon la pêche, daube de poulpe)
- Le Rossini Angus* **34€**
(filet de bœuf Angus, servi avec son écrasée de pommes de terre saveur de truffes et foie gras poêlé)
- Le Burger du Domaine* **21€**
(steack du boucher, sauce tartare, compoté d'oignon, comté)
- Les Gnocchis du Domaine* **19€**
(Gnocchis de pomme de terre, sauce mascarpone et parmesan agrémenté de copeaux de truffes)

Desserts

- Café Gourmand comme une Farandole* **9€**
- Crème Brulée à la Crème de Marrons de Collobrières* **11€**
- Pana Cotta et Macération de Fruits Rouges épicés* **9,50€**
- Espuma de Chocolat Chaud et sa Boule Vanille* **9€**
- Panettone façon Pain Perdu
et sa Sauce Carambar Fraîcheur Bourbon* **11€**
- Assiette Fruitière, seul ou en duo* **11€**
(Mangue fraîche entière, salade de fruits frais, boule glacée mangue, chantilly maison)