



Nos entrées

Soupe de roche façon bouillabaisse, rouget grillé, condiments Riviera	28 €
Fish soup like a bouillabaisse, grilled red mullet, Riviera style condiment	
Comme un tartare de gambas et avocat, grenade, pomelos ruby et pointes d'agrumes	34 €
Like a prawn tartar and avocado, pomegranate, grapefruit	
Artichauts sautés à l'huile d'olive du domaine, pancetta croustillante, pecorino et basilic	24 €
Pan fried artichokes with olive oil from our domaine, crispy pancetta, pecorino and basil	
Velouté glacé de petit pois et concombre, finger au brebis et citron confit	22 €
Peas and cucumber cold velouté, sheep cheese crispy finger and candied lemon	
Vitello Tonnato	32 €
Vitello Tonnato	



Nos viandes

EpauLe d'agneau confite, canollis de courgettes de pays, citrons confits, jus au thym citron Roasted lamb shoulder, zucchini canollis and lemon, thyme juice	39 €
Pièce de bœuf grillée, aubergine graffiti grillé et jambon ibérique, jus court Grilled beef of the moment, eggplant, and Iberian ham	42 €
Suprême de volaille braisé, jus d'olive taggiasche, écrasé de pommes de terre Braised chicken breast, taggiasches olive juice, mashed potatoes	36 €

Nos poissons

Saint Pierre grillé, artichauts sautés et à cru, olives taggiasche et citron caviar Grilled john dory fish, artichokes in two ways, taggiasches olives and lemon caviar	52 €
Pavé de Bar, sautée de petit pois, guanciaLe poivrée et citron confit Sea bass, stir-fried peas, peppery guanciaLe and candied lemon	42 €

Nos pates et risotto

Pâtes fraîches, gambas, citron caviar et huile de basilic Fresh pasta, prawns, lemon caviar and basil oil	48 €
Risotto à la truffe d'été, jus de volaille corsé et Reggiano Risotto served with aestivum truffle, chicken juice and Reggiano cheese	38 €



Nos desserts

Soufflé au citron caviar et sorbet orange Maltaise pour 2 pers Lemon caviar souffle and Maltese orange for 2 pers	32 €
Fruits rouge aller-retour au vieux Modena, crumble noisette, glace vanille Bourbon Red fruits just paned, pecan and nuts crumble, homemade Bourbon vanilla ice cream	18 €
Nectarine rôtis au romarin, douceur amande et sorbet pêche de vigne Roasted nectarine with rosemary, almond and peach homemade sorbet	16 €
Mousse tiède au chocolat noir, infusé à la lavande, glace vanille Bourbon Warm dark chocolate mousse, infused with lavender, Bourbon vanilla ice cream	17 €
Clafoutis framboise à l'ancienne, glace vanille Bourbon Raspberry clafoutis, Bourbon vanilla ice cream	16 €
Baba au rhum version villa Marie Villa Marie rhum baba	16 €
Glaces et sorbet	12 €
Assiette de fromage affinés de nos régions A selection of cheese from our regions	21 €