



Bienvenue au Dolce Vita, restaurant aux saveurs Méditerranéennes
où nous vous proposons une cuisine de saison aux tonalités du Sud.

Nos entrées

Burrata crémeuse, déclinaison de tomates façon villa Marie Creamy burrata, tomato in a villa Marie style	28 €
Gamberoni servis crus, marinés et pulpe de citron de Menton Gamberoni served raw and marinated lemon pulp from Menton	38 €
Carpaccio de daurade marinés et stracciatella Sea bream carpaccio marinated and stracciatella	31 €
Tiradito de thon, salade d'avocat grillée Tuna tiradito, grilled avocado salad	34 €
Soupe de poissons de roche gratinée, pain frotté à l'ail Rock fish soup, garlic bread	27 €
Tartare de veau au citron confit, pesto, salade de fenouil Veal Tartare with lemon confit, pesto and fennel salad	28 €

Nos plats

Loup de méditerranée rôti, flambé et confit de fenouil Roasted Mediterranean Sea bass, flamed with fennel confit	49 €
Poulpe grillé, aioli, légumes au sautoir Grilled Octopus, aioli, sauteed vegetables	37 €
Escalopine de veau à la sauge, écrasé de pommes de terre au citron Veal cutlet with sage, mashed potatoes, and lemon	42 €
Coquelet grillé de la maison Mieral en crapaudine, jus au thym citron Flattened Grilled cockerel from Mieral, lemon thyme juice	39 €
Entrecôte épaisse grillée pour 2, sauce Choron Grilled Rib eye steak for 2, with a Choron sauce	Pers/ 56 €
Epeautre en risotto, courgettes, Parmesan Reggiano Spelt risotto, zucchini, Parmigiano Reggiano	38 €



Nos desserts

Soufflé au citron, sorbet framboise pour 2 personnes Lemon soufflé, raspberry sorbet	32 €
Fruits frais dolce vita, sirop d'herbes du jardin, crème légère à la fleur d'oranger et petit biscuit Dolce vita fruits, our garden herbs syrup, light orange blossom cream and biscuit	22 €
Sphère autour du chocolat Valrhona 70% Sphere around Valrhona chocolate 70%	19 €
Crèmeux, mousse miel vanille, framboise et granola de fruits secs Honeyed cream, honeyed vanilla mousse, raspberry and dried fruit granola	16 €
Fruits rouges, meringue vanille, crèmeux mascarpone verveine Red fruits, vanilla meringue, creamy verbena mascarpone	18 €
Assiette de glaces ou sorbets, coulis de saison Plate of ice cream or sorbet, seasonal coulis	12 €
Assiette de fromage affinés de nos régions A selection of cheese from our regions	21 €