

## **CARTE DU MIDI**

**Cette carte a été pensée par le chef Thomas Danigo**  
*These dishes have been thought by chef Thomas Danigo*

## ENTRÉE – STARTER

Gaspacho de petits pois menthe et basilic, brousse de chèvre frais du pays du Var <i>Greenpeas, mint and basil gazpacho, fresh goat cheese from our countryside</i>	18
Traditionnelle soupe de poissons de roche <i>Traditional rockfish soup</i>	22
Collection de tomates anciennes et burrata crémeuse, vinaigrette tomate au basilic <i>Heirloom tomatoes, creamy burrata, tomato and basil dressing</i>	24
Crudo de thon rouge et pastèque au balsamique, sauce comme un gaspacho de tomates pimenté <i>Mediterranean bluefin tuna and watermelon, chili tomato sauce</i>	28
Ceviche de daurade beaux yeux, agrumes et sorbet coriandre basilic <i>Seabream from the golfe ceviche, citrus, coriander and basil sorbet</i>	32

## **SALADE – SALAD**

**Niçoise de la Ponche** 28

*Our vision of the Niçoise Salad*

**Salade de légumes de nos maraîchers,  
quinoa comme un taboulé méditerranéen** 30

*Vegetables salad from our market gardeners,  
quinoa as a mediterranean tabbouleh*

## PLAT — MAIN

<b>Suprême de volaille rôti, jus condimenté aux légumes du soleil et cœur de romaine</b>	<b>28</b>
<i>Roasted chicken breast, condimented juice with vegetables and romaine salad</i>	
<b>Fregola Sarda aux palourdes, poutargue et jus de poissons de roche</b>	<b>34</b>
<i>Fregola Sarda, clams and bottarga in a rockfish jus</i>	
<b>Thon rouge grillé, légumes de nos maraîchers, sauce vierge La Ponche</b>	<b>38</b>
<i>Grilled mediterranean bluefin tuna, vegetables from our market gardeners, La Ponche sauce</i>	
<b>Entrecôte Simmental grillée, légumes de nos maraîchers, pommes grenailles et chermoula</b>	<b>40</b>
<i>Grilled Simmental entrecote, vegetables from our market gardeners, new potatoes and chermoula sauce</i>	
<b>Pêche du jour grillée, légumes de nos maraîchers, sauce vierge La Ponche</b>	<b>48</b>
<i>Grilled fishing of the day, vegetables from our market gardeners, La Ponche sauce</i>	

## FROMAGE — CHEESE

Sélection de fromages affinés du pays du Var  
par Julien Ragusa, salade mesclun

20

*Ripened cheese selection from our countryside  
by Julien Ragusa, mesclun salad*

## DESSERT – DESSERT

Glaces et sorbets maison <i>Homemade ice creams and sorbets</i>	14
Crème légère au citron et basilic, tuile châtaigne et poudre d'huile d'olive <i>Lemon and basil whipped cream, chestnut biscuit and olive oil powder</i>	18
Mousse au chocolat, noisette du Piémont, croustillant cacao et glace noisette <i>Chocolate mousse, hazelnut from the Piemont, crispy cocoa and hazelnut ice cream</i>	18
Abricots rôtis au miel de lavande, crumble d'amandes et pignons de pin, ricotta et glace lavande <i>Roasted apricots in lavender honey, almonds and pine nuts crumble, ricotta cheese and lavender ice cream</i>	18
Nage de fruits rouges, infusion de la garrigue et tagète, meringue au fenouil <i>Berries in a garrigue and tagete infusion, fennel meringue</i>	20