

## **CARTE DU MIDI**

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

## ENTRÉE – STARTER

- Melons de nos maraîchers, fromage de chèvre frais  
du pays du Var, huile de verveine et basilic 18  
*Melons from our gardeners, fresh goat cheese  
from our countryside, basil and verbena oil*
- Traditionnelle soupe de poissons de roche 22  
*Traditional rockfish soup*
- Collection de tomates anciennes et burrata crémeuse,  
vinaigrette tomate au basilic 24  
*Heirloom tomatoes, creamy burrata,  
tomato and basil dressing*
- Crudo de thon rouge et pastèque au balsamique,  
sauce comme un gaspacho de tomates pimenté 28  
*Mediterranean bluefin tuna and watermelon,  
chili tomato sauce*
- Ceviche de daurade beaux yeux, agrumes  
et sorbet coriandre basilic 32  
*Seabream from the golfe ceviche, citrus, coriander  
and basil sorbet*

## PLAT – MAIN

Niçoise de la Ponche	28
<i>Our vision of the Nicoise Salad</i>	
Suprême de volaille rôti, jus condimenté aux légumes du soleil et cœur de romaine	30
<i>Roasted chicken breast, condimented juice with vegetables and romaine salad</i>	
Linguine aux palourdes, poutargue et pistaches de Bronte	32
<i>Clams Linguine, Bottarga and pistachios from Bronte</i>	
Entrecôte Simmental grillée, légumes de nos maraîchers, pommes grenailles et chermoula	38
<i>Grilled Simmental entrecote, vegetables from our market gardeners, new potatoes and chermoula sauce</i>	
Pêche du jour grillée, légumes de nos maraîchers, sauce vierge La Ponche	48
<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

<b>Glaces et sorbets maison</b>	<b>14</b>
<i>Homemade ice creams and sorbets</i>	
<b>Crème légère au citron et basilic, tuile châtaigne et poudre d'huile d'olive</b>	<b>18</b>
<i>Lemon and basil whipped cream, chestnut biscuit and olive oil powder</i>	
<b>Mousse au chocolat, noisette du Piémont, croustillant cacao et glace noisette</b>	<b>18</b>
<i>Chocolate mousse, hazelnut from the Piemonte, crispy cocoa and hazelnut ice cream</i>	
<b>Figues rôties au balsamique de pomme et myrte, crumble amande et crème glacée à la pistache</b>	<b>18</b>
<i>Roasted figs with apple balsamic, almond crumble and pistachio ice cream</i>	

