

CARTE DU SOIR

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 <i>Melons from our gardeners, fresh goat cheese from our countryside, basil and verbena oil</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

PLAT – MAIN

Suprême de volaille rôti, jus infusé au thym, girolles et cœur de romaine	32
<i>Roasted chicken breast, thyme jus, girolles and romaine salad</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>	
Rouget en portefeuille, fleur de courgette farcie à la provençale, harissa et jus corsé	46
<i>Red mullet, stuffed zucchini blossom “à la provençale”, harissa and reduced jus</i>	

PLAT — MAIN

Carré d'agneau au thym, aubergine confite et condiments, herbes aromatiques	46
<i>Grilled rack of lamb, candied eggplant and condiments, aromatic herbs</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>	
Bourride de baudroie et palourdes	56
<i>Monkfish and clams bourride</i>	
Linguine au homard, tomates fraîches et jus des têtes	68
<i>Lobster linguine, fresh tomatoes and lobster bisque</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	14
<i>Homemade ice creams and sorbets</i>	
Crème légère au citron et basilic, tuile châtaigne et poudre d'huile d'olive	18
<i>Lemon and basil whipped cream, chestnut biscuit and olive oil powder</i>	
Mousse au chocolat, noisette du Piémont, croustillant cacao et glace noisette	18
<i>Chocolate mousse, hazelnut from the Piemonte, crispy cocoa and hazelnut ice cream</i>	
Figues rôties au balsamique de pomme et myrte, crumble amande et crème glacée à la pistache	18
<i>Roasted figs with apple balsamic, almond crumble and pistachio ice cream</i>	

