

## Les Entrées

**Sardine de Méditerranée en filet, crème d'avocat au mascarpone sur fine tranche de pain 11 €**  
(Fillets of sardines, mascarpone and avocado cream applied on a slice of bread)

**Risotto de petit épeautre, courgette niçoise et fleur, copeaux de pecorino 11 €**  
(Small spelt risotto, zucchini, pecorino cheese)

**Feuilleté d'effilochée de queue de bœuf, croquant de légumes 14 €**  
(shredded oxtail in a pie)

**Bonbon de Serrano, mousse d'asperge verte, réduction de Porto 15 €**  
(Asparagus mousse in a purse of ham, Porto wine sauce)

**Poêlée de scampis, taboulé de boulgour, pousse de salade 15 €**  
(Pan fried scampi served on a boulgour tabbouleh)

## Les Plats

**Pièce de Veau, cuite au sautoir, panisse frit 19 €**  
(Piece of veal served with chickpea doughnut)

**Tournedos, retour du jardin, jus corsé 19 €**  
(tournedos, seasonal vegetables, strong juice)

**Parmigiana d'agneau, Scarmoza gratiné, senteurs des collines 21 €**  
(Lamb and mozzarella gratin scented with Provence missed herbs)

**Filet de daurade au gingembre façon Thai 21 €**  
(Sea bream filet Thai style scented with ginger)

**Retour de la pêche, garniture de saison 22 €**  
(fish of the day)

Tous nos tarifs sont TTC et service compris

# Fromages

**Assortiment de fromages frais et affinés 12 €**

## Les Douceurs du Pâtissier

**Fontainebleau de mangue caramélisée 9 €**

( Cream cheese , caramelized mango)

**Feuilleté aux fraises, crème légère 10 €**

(Strawberries puff pastry)

**Succès parfait noisette caramel, 9 €**

(Hazelnut and caramel soft cake )

**Entremet menthe chocolat « façon after eight » 11 €**

(Mint-chocolate entremet)

**Café gourmand 9 €**

## **Le vendredi soir spécialité : Linguine aux Langoustes 38 €**

( Fresh Lobsters Pastas)

**Uniquement le Vendredi soir et sur réservation, disponibilité selon arrivage**

Pensez à réserver votre prochain dîner !!!

Only Friday evening and on reservation, availability according to load.

Think of reserving your next dinner!!!

*Tous nos tarifs sont TTC et service compris*

## **Menu Découverte des Terrasses 39 €**

**Sardine de Méditerranée en filet, crème d'avocat au mascarpone sur fine tranche de pain**  
(Fillets of sardines, mascarpone and avocado cream applied on a slice of bread)

**Risotto de petit épeautre, courgette niçoise et fleur, copeaux de pecorino**  
(Small spelt risotto, zucchini, pecorino cheese)

**Feuilleté d'effilochée de queue de bœuf, croquant de légumes**  
(shredded oxtail in a pie)

\*\*\*\*

**Pièce de Veau Française, cuite au sautoir, panisse frit**  
(Piece of veal served with chickpea doughnut)

**Tournedos, retour du jardin, jus corsé**  
(tournedos, seasonal vegetables, strong juice)

**Filet de daurade au gingembre façon Thai**  
(Sea bream filet Thai style scented with ginger)

\*\*\*\*

**Fontainebleau de mangue caramélisée**  
( Cream cheese , caramelized mango)

**Feuilleté aux fraises, crème légère**  
(Strawberries puff pastry)

**Succès parfait noisette caramel**  
(Hazelnut and caramel soft cake )

*Tous nos tarifs sont TTC et service compris*

## **Le coin Brasserie**

**Club sandwich classique au poulet Frites ou salade 14 €**

**Hamburger /Cheese-burger Frites ou salade 15 €**

**Tartare de bœuf à l'Italienne, huile d'olive, parmesan, pignons 15 €  
Frites ou salade (possibilité de réaliser un tartare classique)**

**Entrecôte Simmenthal 350gr 20 €**

**Pâtes : Penne rigatoni tomate basilic 11 €**

**Pour les enfants**

**Un plat et un dessert**

**du menu Découverte des Terrasses 16 €**

*One dish and one dessert from the menu Découverte des Terrasses*

*Tous nos tarifs sont TTC et service compris*