



## GRIGNOTAGES... à partager | NIBBLES... to share

Panisse	8 € par pers.
Chips de Tapioca   <i>Tapioca Crisps</i>	8 € par pers.
Focaccia Grillée au Parmesan   <i>Grilled Focaccia with Parmesan</i>	8 € par pers.

## ENTRÉES | STARTERS

Poireau Brûlé à la Moutarde à l'Ancienne, vinaigrette de Miso <i>Burned leek with whole-grain mustard, Miso dressing</i>	12 €
Œuf Poché Bio à la Vigneronne, posé sur une poêlée de champignons <i>Winegrower-style poached organic egg laid on a mushroom casserole</i>	12 €
Mini Betteraves Farcies au Maquereau Mariné au Poivre 5 Baies, espuma d'oseille <i>Baby beetroots stuffed with mackerel marinated in 5 bays pepper, sorrel spume</i>	14 €
Cappelletti d'Effiloché de Homard, rafraîchis d'une salade à la livèche <i>Pulled lobster cappelletti freshened with a lovage seasoned salad</i>	15 €

## PLATS | MAINS

Tentacules de Poulpe Sautées, écrasé de potiron au chorizo <i>Sauteed octopus tentacles, mashed pumpkin with chorizo</i>	24 €
Noix de Saint-Jacques Rôties, fricassée de panais confit au vinaigre de grenade maison <i>Roasted scallops, confit parsnip fricassee with home-made pomegranate vinegar</i>	32 €
Épaule de Chevreuil Confite 12H, cerfeuil tubéreux à l'épine-vinette <i>12H confit roe deer shoulder, turnip-rooted chervil with barberry</i>	28 €

## SUGGESTION FROMAGE | CHEESE SUGGESTION

Pain Maison au Maïs de Provence, piqué d'une salade d'endive, assaisonné au crottin de chèvre <i>Home-made Provence corn bread, prodded with chicory salad, seasoned with goat cheese</i>	12 €
---	------

VITRINE DES DESSERTS   DESSERT DISPLAY	12 €
--	------



## FORMULES SUR ARDOISE | SET MENUS ON SLATE

### Menu du Marché

Entrée, plat **ou** plat, dessert 22 €  
*Starter, main **or** main, dessert*

Entrée, plat, dessert 27 €  
*Starter, main, dessert*

### Menu « La Table »

(3 entrées au choix, 3 plats au choix & dessert)  
*(Choice of 3 starters, choice of 3 mains & dessert)*

Entrée, plat, dessert 38 €  
3 € seront reversés aux sinistrés des 3 Vallées (Vésubie, Tinée, Roya)  
*Starter, main, dessert*  
3 € will be donated to the disaster victims of the 3 Valleys (Vesubie, Tinee, Roya)