

OLIVIERS



Amuses bouches de Provence

Amuses bouches, a selection of Provence bites

ENTRÉES

STARTERS

Salade de Gambas aux légumes grillés provençaux

Prawn salad with grilled Provençal vegetables

Tarte feuilletée aux olives, fromage de chèvre,
confit d'oignon et jambon Serrano, miel de lavande

*Puff pastry tart with olives, goat cheese,
onion confit, Serrano ham and lavender honey*

Falafel, sauce niçoise 

Falafel with niçoise sauce

PLATS

MAIN COURSES

Magret de canard, pommes de terre en miettes aux cèpes,
bruschetta de tomates au basilic

*Duck breast, potato crumbs with porcini mushrooms,
tomato and basil bruschetta*

L-Bone de bœuf maturé à partager – POUR DEUX 90 €

Servi avec des légumes de saison grillés, une salade verte croquante
et votre choix de pommes de terre grenailles rôties ou de frites.

Dry-Aged L-Bone Steak to Share – FOR TWO €90

*Served with seasonal grilled vegetables, crisp green salad,
and your choice of roasted baby potatoes or French fries.*

Saint-Jacques snackées au fruit de la passion, riz jasmin

Seared scallops with passion fruit, jasmine rice

Risotto parfumé à la truffe d'été

Risotto scented with summer truffle



FROMAGES
CHEESES



Banon, Chèvre, Comté, Brie 
Banon, Goat cheese, Comté, Brie

DESSERTS
DESSERTS

Tropézienne 
Tropézienne

Tarte au citron meringuée 
Lemon meringue pie

Crème brûlée 
Crème brûlée

Fruits de saison 
Seasonal fruits

Coupe de glace 
Ice cream cup

