



« Trèfle », Printemps 2025 hors vins 45.00 € en livraison uniquement

Tous nos produits sont frais et « Fait Maison »

Ballotine de foie gras de canard mi-cuit,, confit d'oignon au gingembre ,
Pain de campagne aux céréales au confit de canard

½ Coquelet rôti sauce morilles, galette de pomme de terre aux blettes,
confit de chou blanc

Les desserts

Choisir 1 dessert dans la liste ci-dessous

« San Remo » / framboise, panacotta, mascarpone, biscuit cuillère (en saison)

« Saint Paul » / Mousse chocolat noir, crémeux chocolat au lait, brownie

« Beaulieu sur mer » / Chocolat blanc, gingembre, biscuit cookie, chocolat caramel

« La colle sur loup » / carottes cake, orange, mousse safran, gel agrume



**Nouveauté 2025 menu en livraisons commandable 72H avant
Pour livraison effectué le jeudi, vendredi samedi et dimanche le midi**

« Jasmin » Printemps 2025, Hors vins 55.00 €

Les panachages sont soumis à suppléments forfaitaires / Tous nos produits sont frais et « Fait Maison »
Tous nos produits sont frais et « Fait Maison »

« Trilogie » de canapés à l'inspiration du chef

Gaspacho de tomate, concombre et tomates, basilic, fleurs de courgettes et mozzarella

Où

Aiguillette de daurade, confit de fenouil et poireaux, vinaigrette safran

Dos de cabillaud demi-sel, jus de viande réduit à l'anchois mariné,

« Pissaladière » artichauts et oignons rouges

Ou

Paleron de veau rôti, jus à l'estragon, galette de pomme de terre au chèvre frais,

Compression de brocolis

Les desserts

Choisir 1 dessert dans la liste ci-dessous

« San Remo » / framboise, panacotta mascarpone, biscuit cuillère (en saison)

« Saint Paul » / Mousse chocolat noir, crémeux chocolat au lait, brownie

« Beaulieu sur mer » / Chocolat blanc, gingembre, biscuit cookie, chocolat caramel

« La colle sur loup » / carottes cake, orange, mousse safran, gel agrume

Pain fournis avec votre prestation



Cuisine du Soleil

Le choix s'entend pour l'ensemble de la table,
les panachages sont soumis à suppléments forfaitaires / Tous nos produits sont frais et « Fait Maison »
Service 3H30 inclus au-delà 55 € / H

« Oxalis » Printemps 2025, Hors vins 65.00 €

Les panachages sont soumis à suppléments forfaitaires / Tous nos produits sont frais et « Fait Maison »
Tous nos produits sont frais et « Fait Maison »

« Trilogie » de canapés à l'inspiration du chef

Thon mariné et fumé mi-cuit/ ratatouille / tapioca / basilic

Ou

Œuf parfait / pois chiches / aubergines / tomates fraîches

Lieu noir / pastilla / poivrons / oignons rouges / haricot vert

Où

Paleron de bœuf /sauce daube/ grosse raviole / finger de blettes niçoise

Les desserts

Choisir 1 dessert dans la liste ci-dessous

« San Remo » / framboise, mascarpone,pana cotta vanille, biscuit cuillère (en saison)

« Saint Paul » / Mousse chocolat noir, crémeux chocolat au lait, brownie

« La colle sur loup » / carottes cake, orange, mousse verveine, gel pomelos

Pain fourni avec ma prestation



Cuisine du Soleil

Le choix s'entend pour l'ensemble de la table,
les panachages sont soumis à suppléments forfaitaires / Tous nos produits sont frais et « Fait Maison »
Service 4H inclus au-delà 45 € / H

« Capucine » printemps 2024, Hors vins 75.00 €

Le choix s'entend pour l'ensemble de la table

Tous nos produits sont frais et « Fait Maison »

Pour Commencer

* Trucchia de Blettes / * Beignet de courgette du pays (en saison) / * Boulette de blettes à la niçoise

* Barbajuan Monégasque / * Caviar d'aubergines au sumac et citron , graines de grenades

Amuse bouche

Rouget / escabèche / perles de citron / huile de basilic

Premier plat

Arancini/ gambas/ jus de carcasses/ basilic / Courgettes en carpaccio

Deuxième plat

Lotte/ artichaut/ huile d'olive /jus de veau / amande

Ou

Selle d'agneau / crème de persil / jus réduit au parfums de cèpe / orge perlés / printanières de légumes

Quatuor de fromage des étables et bergeries de France

Les sucreries

« Beaulieu sur mer » / Chocolat blanc, gingembre, biscuit cookie, framboise

« La trinité » / brownies chocolat, nougat caramel chocolat, mousse chocolat noir vanille

« La colle sur loup » / cake gingembre, orange pomelos, mousse verveine, gel agrumes

« Menton »/ mousse vanille, gelée citron bergamote, mousse citron , sablé breton



Cuisine du Soleil

« Création Rose de Mai » 2025, hors vins 95.00 €

Le choix s'entend pour l'ensemble de la table , Tous nos produits sont frais et « Fait Maison »
Service 4H inclus au-delà 45 € / H

Ce menu n'est qu'une ébauche, vous nous donnez vos contraintes alimentaires ou religieuses,
Ainsi que les produits que vous aimez ou ceux que vous détestez.

Pour Commencer

- * Trucchia de Blettes * Beignet de courgette du pays (en saison)
- * Boulette de blettes à la niçoise
- * Barbajuan Monégasque * Samoussa de bœuf à l'Italienne

Amuse bouche

Turbot / cervelle de canut / gelée de concombre

Premier plat

Foie gras de canard /truffes /charbon/ amandes

Second plat

Arancini/ gambas/ jus de carcasses/ basilic / Courgettes en carpaccio

Troisième plat

Saint Pierre/ artichaut/ huile d'olive/jus de veau / graines de lin

Quatrième plat

Selle d'agneau / crème de persil / jus réduit au parfums de cèpe / orge perlés / printanières de légumes

Les sucreries

Beignet de Framboise à la pistache

Crème au thé jasmin

Finger rhubarbe, miel, fraise , amande

Pain "maison" fourni avec votre prestation