



## Hors d'œuvres

Tomates de plein champs au basilic,  
fromage frais

24

Haricots verts de pays,  
truffe d'été et salicornes

26

Artichauts violets  
à la barigoule

29

Loup à cru mariné aux agrumes

29

Poulpe braisé  
à la provençale

32

Salade niçoise  
« Jacques Maximin »

28

Grosses langoustines  
justes raidies

60

## Plats

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS  
DE CÉRÉALES, LÉGUMES & HERBES

Encornets farcis et braisés à la niçoise

38

Thon rouge de la pêche  
d'Olivier Bardoux mi-cuit

45

Langouste « à la cuillère »

125

Volaille jaune fermière  
légèrement fumée à la sauge

39

Ris de veau au jus

42

Filet de bœuf rôti,  
sauce aux tomates séchées

48

## Desserts

Cookie praliné minute (2 PERS)

28

Mousse au chocolat

14

Riz nano bio du Piémont  
au lait & vanille de Tahiti

14

Citron jaune givré au basilic

15

Salade de pêches au Champagne  
et verveine

16

Tarte aux fraises

14

## À partager pour 2

Aïoli comme on l'aime en Provence

79

Épaule d'agneau Axuria  
confite au thym et à l'ail

88

Retour de pêche d'Éric Rinaldi rôti,  
sauce vierge

(prix à l'ardoise)