



« LOCAL CUISINE REFLECTING NIÇOISE AND  
PROVENÇAL PRODUCTS & RECIPES... »



- DISCOVERY MENUS -

STARTER, MAIN COURSE OR MAIN COURSE & DESSERT	50 €
STARTER, MAIN COURSE & DESSERT	65 €

STARTERS “INTRADA”

Country Artichoke in Roman style	28 €
Vitello tonnato, capers, parmesan cheese & crackling focaccia	26 €
Catch of the day carpaccio with regional citrus fruit, pomegranate & Domaine herbs	30 €
Mediterranean Aioli, octopus, raw & cooked vegetables	26 €
Jerusalem artichoke soup, flavoured with Colonnata lard hazelnuts & seasonal mushrooms	26 €
Castelfranco salad, Sarde pecorino & pear vinaigrette	24 €

MAINS “LI VIANDO  
LOU PEISSOUN/LI LIEUME”

Scallops in a coral viennoise, brocoletti & polenta taragna with parmesan	38 €
Catch of the day cooked in JOSPER charcoal oven, fish soup & fennel	40 €
Ricotta ravioli, citrus & sage butter	36 €
Veal milanaise, linguine with French Riviera condiments	38 €
Small spelt from the inland Nice, squid cooked in JOSPER charcoal oven, with Domaine herbs & scamorza	38 € /28 € (option végétarienne)
Roast fillet of duck with grapefruit, panisse & chard with duck fat	36 €

PIECES TO SHARE COOKED IN  
JOSPER CHARCOAL OVEN

(1 SIDE DISH INCLUDE PER PERSON)

Whole sea bass, garnished with fennel & garden herbs, virgin sauce of fennel confit, cebettes & passion fruit	15 €/ 100GRS
“Limousine” beef rib (around 1.2 kg)	150 € POUR 2
Lamb shoulder confit and lacquered in its own juice, thyme flower & wild herbs	120 € POUR 2
<b>Side dish:</b> <i>Homemade Dauphine potatoes / Seasonal Vegetables /Homemade French fries / Green Salad</i>	12 €

THE MUST-EAT

Traditional small stuffed Niçois with seasonnal vegetables (starter)	26 €
Black Angus beef burgercooked in JOSPER charcoal oven, cheddar, candied onions & bacon	32 €

DESSERTS “LI DESSER”

Gourmet coffee	
Today's dessert display	16 €



Healthy food



« UNE CUISINE DE TERROIR REFLÉTANT LES PRODUITS  
& RECETTES NIÇOISE ET PROVENÇALES... »



## - MENUS DÉCOUVERTES -

ENTRÉE, PLAT OU PLAT & DESSERT	50 €
ENTRÉE, PLAT & DESSERT	65 €

### ENTRÉES “INTRADA”

Artichauts du Pays à la Romaine	28 €
Vitello tonnato, câpres, parmesan & focaccia craquante	26 €
Carpaccio de la pêche du jour aux agrumes de la région, grenades & herbes du Domaine	30 €
Aïoli de Méditerranée, poulpe et légumes crus & cuits	26 €
Velouté de topinambour, parfumé au lard de Colonnata, noisettes & condiments de saison	26 €
Salade castelfranco, pecorino Sarde & vinaigrette de poire	24 €

### PLATS “LI VIANDO LOU PEISSOUN/LI LIEUME”

Saint-Jacques en viennoise de corail, brocoletti & polenta taragna au parmesan	38 €
Poissons de la pêche du jour <b>cuit au four</b> Josper, soupe de poissons & fenouil	40 €
Ravioles de ricotta, agrumes, blettes & beurre de sauge	36 €
Milanaise de veau, linguine aux condiments azuréens	38 €
Petit épeautre de l'arrière-pays Niçois, calamars <b>cuit au four Josper</b> , herbes du Domaine & scamorza	38 € /28 € (option végétarienne)
Filet de canette rôtie au pamplemousse, panisse & poirée à la graisse de canard	36 €

### PIÈCES À PARTAGER CUITES AU FOUR JOSPER AU CHARBON DE BOIS

(1 ACCOMPAGNEMENT INCLUS PAR PERSONNE)

Loup entier sans arêtes, garni de branches de fenouil, herbes du jardin, vierge de fenouil confit, cébettes & fruits de la passion	15 €/ 100GRS
Côte de boeuf Limousine à partager (environ 1,2 kg)	150 € POUR 2
Épaule d'agneau confite puis laquée dans son jus, fleur de thym & herbes sauvages	120 € POUR 2
<u>Les Accompagnements :</u> Pommes dauphine / Légumes de saison / Frites maison / Salade verte	12 €

### LES INCONTOURNABLES

Les traditionnels petits farcis Niçois aux légumes de saison (Entrée)	26 €
Burger de boeuf Black Angus <b>cuit au four</b> Josper, cheddar, confit d'oignons & bacon	32 €

### DESSERTS “LI DESSER”

Café Gourmand	16 €
La vitrine des desserts du jour	



Plats bien-être