

Menu Senteurs

Au Dîner

Pour vous mettre en appétit le Chef vous propose

Le minestrone de poulpe au caviar gros grain
rafraichit à la menthe et citronnelle

~~~

Les pâtes artisanales farcies aux blettes du pays de Grasse,  
crème de parmesan et oignons doux à la glace de viande,  
truffe d'automne

~~~

Le Saint Pierre parsemé de chapelure aux algues,
sauce vierge au parfum de fenouil et basilic

~~~

La volaille ' terre de Toine' , douceur de cèpe au Muscat

~~~

Notre plateau de fromages

~~~

Dessert à la carte selon votre envie

175 €

**Accords mets et vins 85 euros/personne**

*Prix nets en euros, TVA à 10% incluse*