

LA *F* LIBUSTE



Je tiens à remercier nos fournisseurs et partenaires au quotidien qui nous permettent, grâce à leur produits d'exception, d'aller chercher le meilleur du goût.

Julien Davin , «Formia», boucherie de Monaco.

Monsieur Duperier, éleveur et producteur de foie gras, une maison de tradition.

«Les Pêcheries de Menton», Romain et James, que j'ai plus souvent au téléphone que mes proches ! Tous les jours à n'importe quelle heure, pour profiter du meilleur de la pêche quotidienne, dans une approche raisonnée et responsable.

Marielle Marconcini, dénicheuse de fruits et légumes de qualité, au gré des saisons et du temps. Je la retrouve parfois plus longuement autour d'un café, sous les halles du marché d'Antibes.

Christine, qui prend soin des poules dans sa ferme biologique à Villars-sur-Var pour vous donner de jolis œufs gourmands.

Monsieur Bordonnat, notre boulanger de Nice, à la base, ma boulangerie de quartier préférée... Nous travaillons ensemble aujourd'hui.

Max Doleatto, «créateur» d'une huile d'olive d'exception au Flayosquet et artisan jusqu'au bout des doigts.

Marc Montarello, «Piment rouge», passionné de produits italiens, il parcourt très souvent l'Italie... Un bonheur dès qu'il revient !

Alexis, «le Comptoir des poivres», nous échangeons autour d'épices et poivres d'exception.

Julie, «Quosentis», le paradis olfactif, je me perds dans ses parfums et senteurs. Nez culinaire, elle met son talent au service des chefs. Un vrai partage à chaque fois.

Dominique Giraud, «la bergerie du Gourdan», nous nous sommes connues à l'occasion des sommets d'Auron. Elle m'a apporté ses agneaux au restaurant et un jour c'est moi qui suis allée à sa rencontre, la route des sommets... Loin du bord de mer électrique. Fromage de brebis et miel de montagne, un vrai délice. Une rencontre.

Bluenn Gouriou et Gaëlle Scotto... Mes amies précieuses du Gabon, m'envoient ces produits que je mets à l'honneur sur la table française... Produits de notre enfance (cacahuètes, millet, bissap et autres) ; «ma madeleine de Proust».

Cyrille Mazzella, «Chocolaterie de l'Opéra», à Châteaurenard dans les Bouches-du-Rhône, qui me conseille sur l'origine et la culture des fèves de cacao.

Merci à mon équipe de l'ombre, celle qu'on ne voit jamais, mais qui œuvre sans relâche du matin au soir, pour surprendre les yeux et les papilles :

Alexandre, jeune cuisinier passionné et courageux, mon «poulain» !

Anthony Guy, chef pâtissier talentueux.

Georgio, l'homme de toutes les situations, notre précieux plongeur. Mais la cuisine n'est rien sans la salle et inversement.

Roger, «Monsieur Martins», qui me donne les moyens de vivre mon rêve. Je ne sais pas lequel des deux est le moins raisonnable, ou le plus fou, mais chaque matin et chaque soir ont un sens.

Samia, «Madame Martins», des valeurs et des principes de vie admirables, quelqu'un devenu important dans ma vie, si important qu'elle fût témoin de mon mariage il y a peu de temps.

Ryan, le fils aîné de Roger et Samia, un sens du détail et une exigence, prémices d'un avenir prometteur.

Enzo, le cadet, qui suit le même chemin, avec un sens du contact humain déjà bien aiguisé.

Tiago, 11 ans, le dernier de la fratrie, observateur qui attend son heure...

Nous vous souhaitons une agréable expérience à notre table.



Eugénie Béziat

LES PRÉMICES

La Langoustine Baie de verveine, glace des têtes et poire d'hiver.	45.00€
Le Filet de Bœuf de l'Aubrac En carpaccio, pomme de terre, vanille de Tahiti grand cru Tahaa et caviar.	40.00€
Les coquillages de Méditerranée Timbale de pâtes, Sabayon au «Ray-Jane», citron rôti et crème d'ail.	29.00€
La terrine de foie gras Pieds de cochon et hareng fumé de Boulogne-sur-Mer.	34.00€

*Notre cheffe se tient à votre disposition
pour des inspirations végétariennes et végétaliennes*

***Pour toutes allergies ou intolérances,
veuillez-nous en informer en début de service**

LA TERRE & LA MER

La lotte Parfumée aux grignons d'olive et farcie au foie et baies roses, céleri noir.	49.00€
La raie L'huître de la baie de Tamaris, bergamote confite, zephyr iodé, coulis d'estragon et blette fine.	44.00€
Le Denti Artichaut «tête de chat», noix de coco rôtie et jus à l'oseille.	58.00€
Le Poulet fermier d'Eric «Terre de Toine» Chou palmier de Toscane, chou-fleur et macis de muscade.	45.00€
La Selle d'Agneau des Adrets Fumée, «kefta» des filets mignons. Aubergine, menthe et pain à la nigelle.	48.00€
La Paume de Ris de Veau Glacée à la carotte, sauge et carottes fanes.	52.00€
La pêche au poids (selon arrivage) Le poisson travaillé en trois façons suivant l'inspiration de notre cheffe ou cuit entier : grillé ou rôti.	13.00€/100gr



*J'ai longuement réfléchi au format de cette carte.
Je vous propose tout simplement de vous laisser guider, en précisant bien évidemment
vos allergies ou les produits que vous n'affectionnez pas.*

*À mon sens, un client vient manger au restaurant, tout comme s'il venait manger chez moi.
Je vous ferai un repas en vous demandant au téléphone « y a-t-il des choses que tu n'aimes pas, ».
« Très bien, je vais te faire mon plat favori » ou bien... « je vais te faire un repas inédit ! »*

*Cette carte est à mes yeux une vitrine, un aperçu de ma cuisine. Concernant les menus,
je compose en fonction des arrivages des produits. La mer et la terre nous offrent ce qu'elles veulent.
Il est aujourd'hui inconscient de vouloir obtenir à tout prix ce que l'on a décidé.
Le contraire est la quintessence même de mon métier et de mes convictions :
s'adapter au gré des arrivages quotidiens.*

*Un champs des possibles s'offre alors, une liberté créative pour le cuisinier
et une invitation au voyage... culinaire.*



MENU DÉCOUVERTE 68 €

**Au gré du marché,
laissez-vous surprendre par la créativité de nos Chefs,
en trois services.**

(Assiette de fromages affinés 11€)

Laissez-vous guider avec notre accord met et vin - 39€



MENU INSPIRATION 118 €

- Pour l'ensemble de la table des convives -

**Au gré du marché,
laissez-vous surprendre par la créativité de nos Chefs,
en six services.**

(Assiette de fromages affinés 11€)

Laissez-vous guider avec notre accord met et vin - 62€

Les Menus sont proposés jusqu'à 13h30 pour le déjeuner et 21h30 pour le dîner

Prix nets, taxes et service compris - Les chèques ne sont pas acceptés

MENU DÉJEUNER

- Du mardi au vendredi, sauf jours fériés -

Les **2** saveurs : **Entrée et plat, ou plat et dessert - 37€**

Les **3** saveurs : **Entrée, plat et dessert - 44€**

BUSINESS LUNCH

Entrée et plat ou Plat et dessert + Verre de vin + Café - 45€

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

Les Menus sont proposés jusqu'à 13h30 pour le déjeuner

Prix nets, taxes et service compris - Les chèques ne sont pas acceptés

LE FROMAGE

Plateau de fromages affinés

18.00€

LE SUCRÉ

*«Les jolies choses se font avec beaucoup d'amour et patience...
Commandez votre dessert en début de repas.»*

Anthony Guy, Chef Pâtissier

Citron Meyer

Soufflé, cœur de Panettone au Limoncello, sorbet aux agrumes confits.

18.00€

Fève de cacao «Origine Madagascar»

Crème de cacao, fin sablé étoilé, sorbet intense.

22.00€

Kiwi

Givré cru et émulsionné, jus aloé vera.

22.00€

Lactée de topinambour

Confit, noisette du Piémont, crème glacée chocolat au lait.

22.00€