



TERRASSE DES REMPARTS

MENU ÉTÉ 2009

ENTRÉES

Le consommé de tomates anciennes aux légumes croquants	38 €
La salade de homard bleu tiède aux légumes d'été en Grecque acidulée et glacée	88 €
Le traditionnel saladier Ezasque à la ventrèche de thon et à l'huile d'olive Lessatini	42 €
Le poêlon de légumes d'été en Grecque, acidulé et glacé	30 €
La bonite juste saisie assaisonnée de sumac, salade fattouch	50 €
Les gemellini cuites à la façon transalpine aux truffes d'été	38 €

POISSONS

Le délicat panier des pêcheurs mentonnais poêlé à l'huile d'olive, tomate et basilic, boulgour aux agrumes	64 €
Pour les amateurs : Les poissons de la pêche de la Riviera au parfum de thym citron selon la pêche du jour	17 € (les 100 gr)

VIANDES

La côte de veau de lait de Corrèze « élevé sous la mère » 130 €
rôtie en cocotte de fonte noire,
baselles et girolles légèrement crémées (pour 2 convives)

La paëlla à l'épeautre de Sault, mixed grill de viandes de nos provinces 45 €
au piment d'Espelette et aux herbes de la garrigue, chorizo et lomo

LES GOURMANDISES

Le feuilleté à la feuille d'abricots frais confits et rôtis, 16 €
marbré de crème glacée et sorbet

La pêche pochée à la verveine et sa crème glacée, 16 €
clafoutis minute de brugnons

Le parfait glacé à la farigoulette, crème glacée 17 €
au chocolat grand cru et caramel au beurre breton

La tarte fine chaude à la rhubarbe, sorbet aux fraises des bois 24 €

Le minestrone de fruits frais d'été au basilic, citron, cannelle, 22 €
sorbet basilic citron

MENU A 65 €*

Le consommé de tomates anciennes aux légumes croquants

Le délicat panier des pêcheurs mentonnais poêlé à l'huile d'olive,
tomate et basilic,
Boullgour aux agrumes

Le Saint-Maure cendré exclusivité Chèvre d'Or de chez Mr Fabre,
Pâte d'olive de chez Lessatini

La pêche pochée à la verveine et sa crème glacée

* Hors boissons – Taxes et service inclus