



L'ARDOISE D'AVRIL

ENTRÉES

Infarinata d'encornet, mayonnaise thaï, citron grillé	18 €
Œuf mimosa au caviar baeri, salade coleslaw	25 €
Poulpe croustillant, houmous d'avocat, vinaigrette aux agrumes	19 €
Carpaccio de gambas de San Remo Huile d'olive extra vierge, râpée de poutargue	24 €
Ceviche de thon rouge, leche del tigre à la fraise, oignons rouges, avocat, crumble d'olives noires	21 €
La dégustation de nos entrées, selon l'inspiration et l'arrivage du moment ... Laissez-nous faire, on s'occupe de tout avec passion... Pour deux personnes	38 €

PLATS

Filet de daurade royale à l'unilatérale, compotée de tomates de saison, purée de pommes de terre	27 €
Aïoli de cabillaud, légumes de saison pochés	26 €
Gambas sauvages grillées, risotto crémeux snacké, vierge de la Riviera	32 €
Spaghetti à l'encre de seiche sautés aux fruits de mer de l'Ecailler	29 €
Tempura de thon rouge, wok de légumes aux saveurs d'Asie	28 €
Magret de canard rôti, laqué au miel de fleurs, mousseline de patates douces	27 €



L'ARDOISE D'AVRIL

A PARTAGER OU PAS !!
A DEUX, C'EST TOUJOURS MIEUX !!

Homard du vivier ou langouste rose pays, spaghetтата à l'encre de seiche, bisque onctueuse aux épices douces 18€
les 100g

RETROUVEZ NOTRE POISSON DU
JOUR ENTIER, SUR LE GRILL,
PRÉSENTÉ DEVANT LE CLIENT

Loup, daurade royale, pagre, chapon, denti, saint-pierre, mérrou... 10€
selon arrivage les 100g