



- La table de -
MENTONE
TERROIR GOURMAND

MENU DU CHEF

Prémices

Poulpe mariné au basilic gaspacho vert
Tartelette tomates-cerises confites
Terrine de Taureau, fruits secs & chutney de figues

Terre & Mer

Darne de Bar en soupe, cacahuètes, coriandre & amandes
Quasi de veau aux agrumes et légumes du potager
Tajine provençal veggie, légumes du jardin

Douceurs

Tendre chocolat sur brisures de meringue
Crème brûlée infusée à la Lavande
Coupe fraîcheur : Meringue, limoncello & mousse citron

FORMULE DÉJEUNER

ENTRÉE ou PLAT - DESSERT

+ UN VERRE DE VIN

30€

45€

FORMULE MENTONE

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

+ 1/2 BOUTEILLE DE VIN