



Sébastien Sanjou

- *La table de* -
MENTONE
SEBASTIEN SANJOU

Menu de la Saint-Valentin



VENDREDI 13 FÉVRIER
& SAMEDI 14 FÉVRIER AU DÎNER



- La table de -
MENTONE
SEBASTIEN SANJOU

Au menu pour cette belle soirée...

Foie gras de canard de chez Robert Dupérier poêlé,
fin bouillon de pot-au-feu

Pan-seared duck foie gras from Robert Dupérier, with a delicate pot-au-feu consommé

Truite de l'arrière pays niçois,
légumes racines et beurre blanc aux herbes fraîches

Nice's back country's trout, root vegetables, herb beurre blanc

Filet de boeuf rôti, polenta crémeuse,
truffes du Haut-Var

Roasted beef filet, creamy polenta, Haut-Var truffles

Chocolat grand cru et noixettes

Grand Cru chocolate and hazelnuts

**75€
par personne*