



OCTOBRE 2026

ENTRÉE+PLAT+DESSERT 95

ENTRÉE+PLAT+FROMAGE+DESSERT 110

AU JARDIN DE LA BASTIDE 120

ENTRÉE

-  Légumes au sautoir et d'autres au grill, prune 38
-  Maquereau légèrement fumé, trévisse et jus de betterave vinaigré 42
- Mulet de Méditerranée à peine saisi, amande et chou kale 38

PLAT

-  Rouget de nos côtes grillé, courge longue de Nice et agastache 48
-  Dos de chevreuil au beurre moussant, coing confit et sabayon au café de notre Manufacture à Paris 48
- Risotto aux champignons des bois, capucine pilée au mortier 46

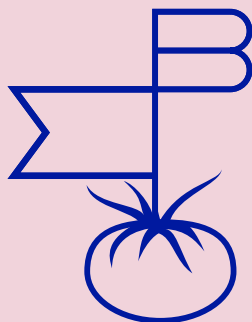
FROMAGE

- D'ici, frais et affinés, mesclun de notre potager 22

DESSERT

- Pommes confites, fin biscuit à l'huile d'olive, sorbet aux herbes fraîches 24
- Tarte au chocolat de notre Manufacture à Paris, granité au gruë de cacao 24
- Soufflé aux figues de pays, glace aux feuilles de figuier 24

Prix nets en euro, taxes et service compris. Nous garantissons les origines de nos viandes, poissons et mollusques, disponibles sur simple demande. Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors de votre commande.



DANS NOTRE POTAGER
ON SÉLECTIONNE,
ON SÈME ET REPIQUE,
ON AMENDE PUIS ON PLANTE,
ON ARROSE ET ON DÉSHERBE...
POUR ENFIN RÉCOLTER
D'INNOMBRABLES VARIÉTÉS
DE TOMATES,
D'AUBERGINES, DE COURGETTES,
DE BASILICS, CHICORÉES
ET SALADES...
QUI AGRÉMENTENT
CHACUN DE NOS PLATS



PLAT RÉALISÉ AVEC CE QUE NOTRE POTAGER NOUS OFFRE



OCTOBER 2026

STARTER+MAIN+DESSERT 95

STARTER+MAIN+CHEESE+DESSERT 110

AU JARDIN DE LA BASTIDE 120

STARTER

-  Seared and grilled vegetables, plum 38
-  Lightly smoked mackerel, red treviso and beetroot jus 42
- Barely seared Mediterranean mullet, almond and kale 38

MAIN

-  Grilled red mullet from our coasts, gourd from Nice and agastache 48
-  Back of venison cooked with butter, confit quince, coffee from our Manufacture in Paris zabaglione 48
- Wild mushroom risotto, mortar crushed nasturtium 46

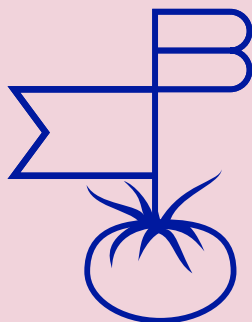
CHEESE

- Local, fresh & matured, mixed salad 22

DESSERT

- Confit apple, olive oil biscuit and fresh herb sorbet 24
- Chocolate tart, cocoa nib granité 24
- Local fig soufflé, fig tree leaf ice cream 24

Net prices in euro, taxes and service included. We guarantee the origin of all our meat, fish and mollusc, available upon request. If you suffer any food allergy or intolerance, please let a member of the restaurant team know upon placing your order.



HERE
IN OUR GARDEN
WE SELECT,
WE SOW AND WE PICK OUT,
WE ENRICH THEN WE PLANT,
WE WATER AND WE WEED...
TO FINALLY HARVEST
COUNTLESS VARIETIES
OF TOMATO,
AUBERGINE, COURGETTE,
BASIL, CHICORY
AND SALAD...
THAT BRIGHT UP
ALL OUR DISHES



DISHES CREATED WITH PRODUCTS COMING FROM OUR GARDEN