



## **Le Restaurant**

**Restaurant ouvert  
Tous les soirs de 19h00 à 21h30  
(sauf le lundi – fermeture hebdomadaire)**

**Tous nos poissons proviennent de  
la Poissonnerie Giacosa à Cagnes sur Mer.**

**Toutes nos viandes proviennent de  
la Boucherie des Boulevards à Cagnes sur Mer.**

**Taxes et service compris  
Prix nets en Euros  
Paiements acceptés :  
Espèces, Visa, Mastercard, American Express**



## La Carte

### Premier acte :

|   |            |
|---|------------|
| Pêche locale cuite au sel, concombre, fruits rouges | <b>31€</b> |
| Maquereau, fenouil, feuille de citronnier           | <b>25€</b> |
| Potager de légumes, terre végétale truffée          | <b>27€</b> |
| Tapioca, légumes d'été                              | <b>23€</b> |

### Deuxième acte :

|   |            |
|---|------------|
| Bœuf, carotte, sarrasin   | <b>44€</b> |
| Légumes en Romertöpf, huile de coco, basilic                      | <b>32€</b> |
| Loup, poivrons, anchois   | <b>40€</b> |
| Le Vitello Tonnato du Cagnard, câpres, pomme de terre Délicatesse | <b>46€</b> |



## **Acte final :**

|                                 |            |
|---------------------------------|------------|
| Assortiment de fromages affinés | <b>24€</b> |
| Abricot, gingembre, romarin     | <b>21€</b> |
| Fraises et sureau               | <b>20€</b> |
| Herbes, citrons, verveine       | <b>19€</b> |



## **Le Petit Ecu**

Tapioca, légumes d'été

Maquereau, fenouil, feuilles de citronnier

Loup, poivrons, anchois

Abricot, gingembre, romarin

Mignardises

**60€**

**Ce menu est proposé exclusivement du lundi au jeudi**

**Taxes et service inclus**

**Les prix de tous nos menus sont  
hors boissons, hors changements et par personne**

**Pour toute table dépassant 7 couverts  
et hors choix fait 48h à l'avance,  
le choix du menu se fait pour l'ensemble de la table**



## **Le Festin des Templiers**

Tapioca, légumes d'été

Maquereau, fenouil, feuilles de citronnier

Loup, poivrons, anchois

Légumes en Romertöpf, huile de coco, basilic

Herbes, citrons, verveine

Abricot, gingembre et romarin

Mignardises

**80€**

**Taxes et service inclus**

**Les prix de tous nos menus sont  
hors boissons, hors changements et par personne**

**Pour toute table dépassant 7 couverts  
et hors choix fait 48h à l'avance,  
le choix du menu se fait pour l'ensemble de la table**



## **Le Régal du Château**

Tapioca, légumes d'été

Maquereau, fenouil, feuilles de citronnier

Potager de légumes, terre végétale truffée

Loup, poivrons, anchois

Légumes en Romertöpf, huile de coco, basilic

Bœuf, carotte, capucine

Herbes, citrons, verveine

Abricot, gingembre, romarin

Mignardises

**120€**

**Taxes et service inclus**

**Les prix de tous nos menus sont  
hors boissons, hors changements et par personne**

**Pour toute table dépassant 7 couverts  
et hors choix fait 48h à l'avance,  
le choix du menu se fait pour l'ensemble de la table**



## Le Jardin des 5 Sens

### *Menu végétal*

Servi en 4 temps  
Selon l'inspiration du Chef

**65€**

**Taxes et service inclus**

**Les prix de tous nos menus sont  
hors boissons, hors changements et par personne**

**Pour toute table dépassant 7 couverts  
et hors choix fait 48h à l'avance,  
le choix du menu se fait pour l'ensemble de la table**