

ENTREES/STARTERS

Cochonnets de foie gras à la pistache, condiment de figue servi avec sa brioche au goût marin 21 €

Spheres of foie gras coated in crushed pistachio nuts, figs condiment served with seaweed brioche

Rotolino di fegato d'oca al pistacchio, condimento di fichi, servito con brioche al sapore marino

Mousse de Saint-Maure de Touraine, mendiants croquants et melba à l'huile d'olive 18 €

Goat cheese mousse with variety of crushed nuts, grilled bread chips topped with basil oil melba

Crema di formaggio Saint Maure de Touraine, Mendiant e melba all'olio di basilico. (Mendiant : pistacchi, nocchie, pinoli schiacciati e tostati ; Melba : lamelle di pane grigliate, olio al basilico)

L'œuf croustillant et sa betterave rouge en texture, yaourt comme une couronne embellie de son crémeux au café arabica 14 €

Crispy egg and red beetroot emulsion, crown like a yogurt and coffee cream

L'uovo croccante e su crema di barbabietola, corona come di yogurt e cremoso di caffè arabica

Velouté de cucurbitacée, crème tournée à la sarriette 14 €

Cucurbit soup, and savory cream

Vellutata di zucca, crema alla santoreggia

SALADES/SALADS

La traditionnelle Salade Niçoise (tomates, poivrons, œufs, thon, oignons, olives, anchois) 19 €

Traditional Niçoise salad (tomatoes, red pepper, egg, tuna, onion, olives, anchovies)

La tradizionale insalata nizzarda (pomodori, peperone, uova, tonno, cipola, olive, acciughe)

La véritable Salade Caesar (cœur de romaine, sauce caesar, blanc de volaille, copeaux de parmesan) 19 €

Caesar salad variation (romaine lettuce, caesar sauce, chicken breast, parmesan cheese shavings)

La veritabile insalata Caesar (cuori di romana, salsa Cesare, petto di pollo, scaglie di parmigiano)

PATES/PASTA

Les Panzerotti; Ricotta-herbes fraîches, émulsion à la sauge de notre jardin 15 €

Ricotta cheese and fresh herbs Panzerotti, sage emulsion

Panzerotti di ricotta ed erbe fresche, emulsione alla salvia del nostro giardino

LA MER/SEAFOOD

Le cabillaud et son aiòli revisité du Tillac, un simple voyage en Provence 25 €

Cod aiòli Tillac style, a simple trip in Provence

Carbonaro in aiòli, un viaggio nella semplicità della Provenza

Le rouget, effluves de notre bouillabaisse à la sarriette, céleri vert lustré de son huile 30 €

Red mullet, savory bouillabaisse, green celery glazed with its oil

La triglia, cucinata alla nostra bouillabaisse alla santoreggia, sedano glassato all'olio d'oliva

Le loup, en infusion de Perce-pierre, spaghettis de courge, émulsion champagne 32 €

Sea bass in sea fennel infusion, pumpkin spaghetti di zucca, Champagne emulsion

Branzino, in infusione di infusione di finocchio, spaghetti di zucca, emulsione allo champagne

Notre chef des cuisines Guillaume Keller et notre chef pâtissier Gianluca Giorgeschi, ne travaillant que des produits frais et de saison, certaines modifications ou manquements sur la carte sont possibles.

As we work with fresh and seasonal products, some changes may occur

Une liste des allergènes est disponible sur demande/Allergens list available on request



LA TERRE/MEAT

L'Agneau ; Selle d'agneau farcie de ses abattis, auréole de coing et choux romanesco, jus au thym 29 €

Lamb saddle stuffed with its giblets, quince and Romanesco broccoli, thymus jus
Sella d'agnello farcito delle sue animelle, mela cotogna e broccolo romanesco, salsa al timo

Le pithiviers de cerf à l'anis vert, daube de bœuf à l'étouffée et son jus 28 €

Deer pithiviers with green aniseed, braised beef and its jus
« Pithiviers » di cervo all'anice verde, stufato di manzo e la sua salsa

La Pintade ; Suprême de pintade au sésame blond, duo de navets au goût d'Orient, sauce au jus de volaille et coriandre (Goût d'Orient : compotée de dattes) 24 €

Guineafowl : breast of guineafowl with sesame, duo of oriental flavoured turnip and coriander white gravy
Supreme di faraona al sesamo giallo, duo di rape al sapore d'Oriente, salsa di pollame al coriandolo

Le Filet de bœuf, juste saisi, mousseline de gribiche en berlingot 35 €

Beef filet, gribiche mousseline pasta
Filetto di manzo, ravioli farciti al puré di patate

LES FROMAGES/CHEESES 12 €

Frais et affinés, confit de cerises noires
Fresh and refined, black cherry confit
Freschi e stagionati, confettura di ciliege nere

NOS DESSERTS/DESSERTS

La Madeleine du Tillac ; Parfait glacé au lait, gélatine fraise et verveine, praliné amande et glace yahourt, sauce verveine 12 €

Milk iced parfait, Strawberry and verbena jelly, almond praline and yoghurt ice cream, verbena sauce
Semifreddo al latte, gelatina alla fragola e verbena, pralinato alla mandorla e gelato allo yoghurt, salsa alla verbena

Géométrie du Chocolat ; Sablé vanille, mousse chocolat noir, ganache gianduja, sauce chocolat-poivre et compotée de citron de Menton 14 €

Vanilla shortbread, dark chocolate cream, gianduja chocolate ganache, pepper – chocolate sauce, lemon compote
Biscotto alla vaniglia, mousse al cioccolato fondente, ganache al gianduia, salsa al cioccolato e pepe, composta di limone

Rocher noix de coco ; Crème légère noix de coco, jus passion, gelée à la mangue 12 €

Light coconut cream, passion fruit juice, mango jelly
Crema leggera alla noce di cocco, succo al frutto della passione, gelatina al mango

Le Cappuccino; Chocolat au lait, crème mascarpone et café, sablé vanille et sauce fleur de lait 12 €

Milk chocolate, mascarpone and coffee cream, vanilla shortbread, « fiordilatte » sauce
Cioccolato al latte, crema di mascarpone e caffè, biscotto vaniglia, salsa fior di latte

Le Panettone de Noël; Le Panettone de notre chef pâtissier et son sabayon au Porto 10 €

Our pastry chef panettone and port wine sabayon
Il panettone del nostra chef pasticciere e il suo zabaione al Porto

LE COIN DES PIRATES/PIRATE'S CORNER 15 €

Pêche du jour/Suprême de volaille
Garniture au choix: Frites, purée de pommes de terre ou légumes vapeur/Sirop à l'eau au choix
Catch of the day/Beef Steak/Chicken breast
Choice of garnish: French fries, mashed potatoes or steamed vegetables/Water syrup on choice

MENU RETOUR DU MARCHE/MARKET MENU 29 €

Au déjeuner du Lundi au Vendredi, hors jours fériés et événements spéciaux