



AU JARDIN DE LA VAGUE

RESTAURANT

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer du bonheur »

Théodore Zeldin

MENUS

Le Déjeuner en Semaine

45 €

En 3 services - Hors Juillet & Août

3-course weekday lunch (not available in July & August)

Menu à la Carte

95 €

1 entrée – 1 plat – 1 dessert

3-course dinner menu

Carte Blanche du Chef

120 €

Menu Carte Blanche from the Chef, excluding drinks

La Table du Chef

150 €

Une expérience unique en immersion dans notre cuisine

Chef's Table – 4 people maximum

PRÉMICES

- Le Foie Gras - Signature du Chef** 33 €
En escalope – Poivre de Timut – Perles du Japon – Combawa – Consommé de volaille au Dashi
Pan fried foie gras – Timut pepper – Tapioca – Combawa zest – Dashi consommé
- Les Dim Sum** 32 €
À la langoustine et volaille – Shiso en Tempura – Mayonnaise Japonaise – Gel de piment
Scampi and poultry – Rice – shiso tempura – Japanese mayonnaise – Chilli gel
- L'Asperge Verte** 31 €
En deux façons – Croustade parmesan-pistache – Jaune d'oeuf Bio au soja
Asparagus in two ways – Pistachio-parmesan crust – Soy egg yolk
- Gambas Rouges Italie** 32 €
En carpaccio – Avocat brûlé – Agrumes – Pesto coriandre
Carpaccio – Avocado – Citrus – Coriander pesto

LA MER

La Dorade

45 €

En mosaïque – Purée petits pois basilic – Crème d'olives vertes – Poudre d'olives noires
Sea bream – Mashed peas basil – Olive duo

Le Saint-Pierre - Signature du Chef

47 €

En filet – Sumac – Crémeux de riz Basmati acidulé & safrané
Bisque au lait de Coco-Citronnelle – Galanga
John Dory's fillet with sumac cooked in hibachi – Creamy basmati rice with Saffron
Bisque jus with coconut milk – Lemongrass & Galangal

Les Couteaux et Palourdes

44 €

Nouilles Soba – Cebettes – Pois gourmands – Soja – Sauce curry végétale
Razor-clam and clam – Cebette – Greedy peas – Soy – Vegetable curry sauce

La Noix de Saint Jacques Française

46 €

Crumble amande-citron-wasabi – Beurre coriandre-passion-grenade
Scallops with almond-lemon-wazabi crumble – Coriander-passion fruit-pomegranate butter

LA TERRE

Le Bœuf - Signature du Chef

50 €

L'entrecôte – Laquée au barbecue Hibachi – Patates douces vanillées
Croquant de sésame – Sauce Chimichuri
Beef steak – Acquired & Grilled – Sweet potatoes with vanilla – Crunchy sesame – Chimichuri sauce

Le Veau

48 €

Au sautoir – Compression pommes de terre à la truffe d'été – Jeune frisée en vinaigrette
Sauce Porto-Madère
Veal – Truffle potato squeeze – Madeira port sauce

La Pintade

47 €

Le suprême farci aux shiitaké – Asperges – Jus réduit à la sauge
Supreme of guinea fowl stuffed with shiitake – Asparagus – Sage juice.

LES DOUCEURS

20 €

Le Fromage

Sélection de « MONS », Meilleur Ouvrier de France – Fromagerie du Cannet
Cheese Selection by our cheese maker, Meilleur Ouvrier de France « Mons »

Le Riz- Signature du Chef

Au lait de coco-amande – Caramel beurre salé-sésame – Glace fromage blanc
Almond coconut rice pudding – Sesame salted butter caramel – Yogurt ice cream.

Le Chocolat Valrhona

En jeux de textures – Sorbet Cacao
Chocolate – Cocoa sorbet

Le Soufflé

A la Liqueur de Saint Germain – Craquelin muscovado – Sorbet fleur de sureau
Saint Germain liquor – Craquelin – Elderflower sorbet

Le Fraisier-Pistache

Pain de gène pistache – Mascarpone vanille – Meringue citron vert – Sorbet fraise
Pistachio pain de gène – Vanilla mascarpone – Lime meringue – Strawberry sorbet

MENU VEGETARIEN

70 €

L'Asperge Verte

Crème d'asperges et pistache – Copeaux de Parmesan – Fleurs comestible
Asparagus and pistachio cream – Parmesan

Ou

Le Cœur de sucrine

Vinaigrette d'agrumes – Tomates cerises – Avocat – Edamame – Oignons frits
Lettuce with citrus vinaigrette – Avocado – Edamame

Ou

La Panisse

Bio Artisan Daqi – Coulis tomate-basilic
Panisse Daqi from Nice – Tomato and basil sauce

Les Nouilles Soba

Nouilles Soba – Cebettes – Pois gourmands – Soja – Sauce curry végétale
Soba noodles – Cebette – Greedy peas – Soy – Vegetable curry sauce

Ou

Le Petit pois basilic

En crémeux – Crème d'olives vertes – Poudre d'olives noires
Mashed peas basil – Olive duo

Ou

L'Asperge – Shiitake

En ragout – Oignons caramélisés – Sauge
Asparagus and shiitake stew – Caramelized onion – Sage

Ou

La Pomme de terre

Compression pommes de terre à la truffe d'été – Jeune frisée en vinaigrette
Truffle potato squeeze – Salad

Choix à la carte

MENU ENFANT

25 €

- de 12 ans

1 plat – 1 garniture – 1 dessert

Plats

Steak Haché

Minced Beef Steak

Nuggets de Poulet

Chicken Nuggets

Poisson

Fish

Jambon Blanc

Cooked Ham

Garnitures

Frites

French Fries

Pâtes sauce Napolitaine ou au Beurre

Real Italian Pasta

Purée de Pommes de terre

Mashed Potatoes

Légumes du moment

Seasonal Vegetables

Desserts

Assiette de fruits rouges

Red berries

Yaourt Nature ou Fraises

Plain or Strawberry Yogurt

2 boules de glace

2 scoops of Ice Cream