

Menu Robuchon

Menu 7 Plats 225€

SOUPE de COURGE de NICE

Éclats de Châtaigne

KING CRABE & CAVIAR

Gelée de Homard, Fenouil

TRUFFE NOIRE

Gnocchetti au Parmesan

LOUP de MÉDITERRANÉE

en Croûte de Sel, Fraicheur de Courgette, Caviar

FILET de BŒUF ROSSINI

Sauce Périgueux

OU

VOLAILE FERMIÈRE

au Four, Cassolette de Morilles au Vin Jaune

BRIE de MEAUX

Pain à la Pistache & Cranberry

SORBET PAMPLEMOUSSE

& Campari

POIRE WILLIAMS

Pochée à la Vanille, Crème Glacée au Lait d'Amande

En cas d'allergies ou d'intolérances, nous vous invitons à solliciter notre équipe

Prix en euros, taxes et service inclus

Toutes nos viandes bovines sont d'origine France & UE

Février 2026

Menu Robuchon

Menu 6 Plats 175€

SOUPE de COURGE de NICE

Éclats de Châtaigne

KING CRABE & CAVIAR

Gelée de Homard, Fenouil

TRUFFE NOIRE

Gnocchetti au Parmesan

LOUP de MÉDITERRANÉE

en Croûte de Sel, Fraicheur de Courgette, Caviar

OU

FILET de BŒUF ROSSINI

Sauce Périgueux

OU

VOLAILE FERMIÈRE

au Four, Cassolette de Morilles au Vin Jaune

BRIE de MEAUX

Pain à la Pistache & Cranberry

SORBET PAMPLEMOUSSE

& Campari

POIRE WILLIAMS

Pochée à la Vanille, Crème Glacée au Lait d'Amande

En cas d'allergies ou d'intolérances, nous vous invitons à solliciter notre équipe

Prix en euros, taxes et service inclus

Toutes nos viandes bovines sont d'origine France & UE

Février 2026

Menu Robuchon

7 Course Menu 225€

SQUASH OF NICE SOUP

With Crushed Chestnuts

KING CRAB & CAVIAR

Lobster Jelly & Fennels

BLACK TRUFFLE

Gnocchetti with Parmesan

SALT CRUSTED MEDITERRANEAN SEA BASS

accompanied by a Zucchini, Cherry Tomatoes & Basil Salad, Oscietra Golden Caviar

BEEF FILLET ROSSINI

Périgueux Sauce

OR

ROASTED FREE RANGE CHICKEN

Served with Morel & Vin Jaune Sauce

BRIE from MEAUX

Served with Cranberry & Pistachio Bread

GRAPEFRUIT SORBET

with Campari

WILLIAMS PEAR

Vanilla-Poached, Almond Milk Ice Cream

If you have any allergies or intolerances, please do not hesitate to request information from our team.

Prices in euros, taxes and service included

All our beef comes from France & EU

February 2026

Menu Robuchon

6 Course Menu 175€

SQUASH OF NICE SOUP

With Crushed Chestnuts

KING CRAB & CAVIAR

Lobster Jelly & Fennels

BLACK TRUFFLE

Gnocchetti with Parmesan

SALT CRUSTED MEDITERRANEAN SEA BASS

accompanied by a Zucchini, Cherry Tomatoes & Basil Salad, Oscietra Golden Caviar

OR

BEEF FILLET ROSSINI

Périgueux Sauce

OR

ROASTED FREE RANGE CHICKEN

Served with Morel & Vin Jaune Sauce

BRIE from MEAUX

Served with Cranberry & Pistachio Bread

GRAPEFRUIT SORBET

with Campari

WILLIAMS PEAR

Vanilla-Poached, Almond Milk Ice Cream

If you have any allergies or intolerances, please do not hesitate to request information from our team.

Prices in euros, taxes and service included

All our beef comes from France & EU

February 2026