



LES ENTREES

Le Maquereau	25 €
Brulé sur un Galet Niçois, Bouillon de Bonite Séchée et Daïkon Mariné	
Le Signature	31 €
L'Œuf de Poule Bio Cuit à 63° au Lard de Patrick Duler, Champignons Shimejis Juste Saisis, Jus de Viande	
La Truite de Valcluse	29 €
Mi-Cuite, Poireau Crayon Juste Assaisonné d'un Trait d'Huile d'Olive d'Alexis Muñoz, Jus aux Herbes Fraîches et Sorbet au Wasabi	
Le Jardin 2016	28 €
Légumes sous toutes les Coutures, Juste Assaisonnés d'Huile d'Olive d'Alexis Muñoz, Condiment « Tomate-Gingembre » et Sorbet « Citron-Basilic »	
Le Foie Gras de Canard	35 €
Au Vin Rouge, Meringue Craquante au Poivre Timut du Népal, Aloe Vera en Jeu de Texture	
<i>Viande d'Origine Française</i>	



LES PLATS

Le Filet de Canette	34 €
Frotté aux Epices Douces, Betterave et Jus Acidulé au Miel	
Le Lieu	32 €
Rôti sur la Peau, Artichauts Poivrades de Pays en Différentes Textures et Jus d'Arêtes	
Le Merlu « Petit-Bateau »	35 €
Déclinaison sur le Thème du Choux Fleur, Jus de Viande Perlé à l'Huile d'Olive et Condiment au Citron de Menton	
Le Cochon Bio « Made in Côte d'Azur »	49 €
Cuit en Cocotte puis Fumé Minute, Courgettes Fleurs du Bassin Cannois de Jean Charles Orso et Cul Noir de Bigorre	
Le Homard Bleu	78 €
Dans l'Esprit d'une Bouillabaisse	

Viande d'Origine Française

Prix Nets en Euros



LES DESSERTS

Par Amélia Thomas, Chef Pâtissière

Le « Spring-Break »	20 €
Mousse « Fraises-Rhubarbe », Sablé Breton et Glace à la Fève de Tonka	
Dans l’idée d’une Tarte au Citron	18 €
Sphère de Meringue Croquante, Crème Citron et Sorbet Citron	
Le Crousti-Choc	20 €
Tube Croustillant Praliné Noisette, Gelée Citron, Noisettes Caramélisées et Glace Vanille de Madagascar	
Le Verger	18 €
Déclinaison de Fruits de Saison et Sorbets	
Le Chariot de Fromages du Maître Fromager et Affineur Mons MOF	20 €



MENU DECOUVERTE – 65 €

La Mise en Bouche

Le Maquereau

Brulé sur un Galet Niçois, Bouillon de Bonite Séchée et Daïkon Mariné

Ou

Le Jardin 2016

Légumes sous toutes les Coutures, Juste Assaisonnés d’Huile d’Olive d’Alexis Muñoz,
Condiment « Tomate-Gingembre » et Sorbet « Citron-Basilic »

Le Lieu

Rôti sur la Peau, Artichauts Poivrades de Pays en Différentes Textures et Jus d’Arêtes

Ou

La Volaille

Poitrine de Poulet Cuit à Basse Température, Petits Pois en Cappuccino Mentholé et Jus Court

Dessert

Par Amélia Thomas, Chef Pâtissière

Prix Nets en Euros



MENU SIGNATURE – 95 €

La Mise en Bouche

La Truite de Valcluse

Mi-Cuite, Poireau Crayon Juste Assaisonné d'un Trait d'Huile d'Olive d'Alexis Muñoz,
Jus aux Herbes Fraîches et Sorbet au Wasabi

Le Signature

L'Œuf de Poule Bio Cuit à 63° au Lard de Patrick Duler,
Champignons Shimejis Juste Saisis et Jus de Viande

Le Filet de Canette

Frotté aux Epices Douces, Betterave et Jus Acidulé au Miel

Dessert

Par Amélia Thomas, Chef Pâtissière

Prix Nets en Euros



MENU EXPRESSION – 115 €

Menu Surprise Pour L'ensemble Des Convives De La Même Table

Afin de Vous Faire Partager un Moment Unique, un « Voyage Immobile » autour de Six Services, L'Équipe du Restaurant SeaSens Vous Propose de Vous Laisser Guider au Fil des Saisons et des Créations du Moment.

J'accorde une Attention Toute Particulière sur le Choix des Produits et de mes Fournisseurs afin de vous Proposer un Maximum de Plaisir.

Merci de votre Confiance,

Amitiés Gourmandes

Arnaud Tabarec

Prix Nets en Euros