

LOUISE

Brunch
French Riviera

888
per person

Pleasure of Sharing

Gaspacho de melon au vinaigre de Xérès
Sherry vinegar melon gazpacho

Burrata di buffala, tomates cerises, basilic
Burrata di buffala, cherry tomatoes, basil

Carpaccio de maigre, vinaigrette aux agrumes
Meagre carpaccio, citrus dressing

« **Pissaladière** » pâte à pizza, oignons confits au thym, anchois
« Pissaladière » pizza dough, thyme confit onions, anchovy

La véritable salade Niçoise
Niçoise salad

Champagne Billecart Salmon, Brut Réserve NV

Luxury of Choices

Cheveux d'anges, caviar Kristal, truffe noire, Kombu
Angel hair pasta, Kristal caviar, black truffle, kombu +268

Œuf fumé, pulpe de pomme de terre, chorizo, sarrasin
Smoked organic egg, potato, chorizo, buckwheat

Poulpe grillé, sauce Romesco, salade d'herbes
Grilled octopus, Romesco sauce, herbs salad

Crevettes Obsiblu sauté à l'ail et au persil
Sautéed Obsiblu prawn, garlic and parsley +98

La Tour de l'Évêque 2021, AOP Côtes de Provence

Feels like Home

Poulet jaune rôti, riz gourmand Niigata en cocotte, petite salade
Roasted Hong Kong yellow chicken, Niigata rice en « cocotte », salad
(1/2 chicken served for two guests)

La sole de Bretagne braisée façon « Riviera »
Braised Brittany dover sole « Riviera » style
(serves up to four guests) +488

Épaule d'agneau de lait braisée au citron confit, graines de coriandre et fenouil, « Gremolata » menthe et persil, jus d'agneau
Braised milk fed lamb shoulder with preserved lemon, coriander and fennel seeds, mint and parsley « Gremolata », lamb jus
(serves up to four guests) +388

Clos de l'Ours «L'Agachon» 2020, AOP Côtes de Provence

Sweet Memories

Tarte Tropézienne
Tropézienne tart

788
2 hrs free flow
Champagne & Wine pairing

10% Service Charge applies