



## L'OR BLEU restaurant

### ENTREES / STARTERS

Le grand « Aioli » façon L'OR BLEU, fins copeaux de légumes croquants .....	24 €
<i>The big cod fish Aioli, thin crispy vegetables</i>	
Céviche de Loup, fine râpée de citron du pays, pourpier sauvage de Provence .....	26 €
<i>Seabass ceviche, shredded lemon and wild purslane from Provence.</i>	
Fleurs de Courgettes de la Roquette-sur-Siagne aux gambas, roquette sauvage de notre région .....	23 €
<i>Stuffed Zucchini flowers served with arugula green</i>	
Petit pois nouveau « téléphone » de production locale, condiments acidulés .....	20 €
<i>Peas from local producers served with fancy condiments.</i>	
Légumes du marché des Producteurs Réunis en cocotte lutée, huile d'Olive du Moulin de Baussy.....	25 €
<i>Stewed market vegetables pot, local Olive Oil from Moulin de Baussy</i>	

### POISSONS / FISHES

Pavé de loup rôti, asperges blanches AOP de Provence farcies aux coquillages .....	42 €
<i>Filet of seabass served with shellfish stuffed white asparagus</i>	
Bourride de la mer de pêche locale comme on l'aime sur la Riviera .....	35 €
<i>French Riviera style Bourride soup</i>	
Filet de pageot à la Plancha, fine lasagne de céleri « ache des marais », fumet réduit au vin de Bellet .....	28 €
<i>Pandora fish on the plancha, thin celery lasagna and light red wine sauce</i>	
Poisson du jour de nos Côtes servi entier, rôti ou en croûte de sel, tian de légumes confit aux aromates du jardin (servi pour 2) .....	89 €
<i>Catch of the day served whole roasted or on salt crust with slow cooked garden vegetables</i>	



L'OR BLEU  
restaurant

VIANDES / MEATS

- Volaille de Bresse AOC en habit truffé, poupeton d'abattis aux blettes de nos collines.....49 €  
*Roasted Bresse poultry flavored with truffles and served with gIBLETS and dark meat swiss chard Poupeton.*
- Selle d'agneau des Alpilles frottée à la sarriette, gnocchis et artichaut violet de l'arrière-pays niçois..... .45 €  
*Savory flavored Saddle of lamb served with potato gnocchi and artichoke.*
- Côte de bœuf Simmental fumée au foin, casse-croute d'oignon confit aux anchois de Cetara  
et olive taggiasche de Ligurie (servi pour deux) .....98 €  
*Hay smoked rib of beef served with roasted baby potatoes and seasonal vegetables*

Assortiment de Fromages du Pays affinés par Jacques Viale 17€  
*Assorted local Cheeses from Jacques Viale*

LA NOTE SUCRÉE / THE SWEET NOTE

- Palette de glaces et sorbets de l'artisan glacier ..... 15 €  
*Assorted homemade Ice creams and sorbets*
- Délice au miel du Rucher de L'Esterel, souvenir de famille ..... 15 €  
*Honey delight made from the family apiary*
- Dôme Mara des Bois, fraîcheur citron vert/basilic..... 15 €  
*Local strawberry mousse served with lime basil sorbet*
- Chocolat « GUANAJA » aux éclats de noisette du Piémont ..... 15 €  
*Chocolate extravaganza served with Piemont hazelnuts*
- Moelleux aux amandes des Pouilles, pêche cuite et crue ..... 15 €  
*Almond entremet served with raw and cooked peach.*



L'OR BLEU  
restaurant

Menu Gourmet à 75 € hors Boissons  
Set menu 75 € Beverages not included

*ENTREES / STARTERS*

Petit pois nouveau « téléphone » de production locale, condiments acidulés

*Peas from local producers served with fancy condiments*

*POUR CONTINUER / TO CONTINUE*

*Poissons / Fishes*

Bourride de la mer de pêche locale comme on l'aime sur la Riviera

*French Riviera style Bourride soup*

*Viande / Meats*

Selle d'agneau des Alpilles frotté à la sarriette, gnocchis et artichaut violet  
de l'arrière-pays Niçois

*Savory flavored Saddle of lamb served with potato gnocchi and artichoke.*

*DESSERTS / SWEETS*

Moelleux aux amandes des Pouilles, pêche cuite et crue

*Almond entremet served with raw and cooked peach*



L'OR BLEU  
restaurant

Menu Degustation à 98 € hors Boissons  
Set menu 98 € Beverages not included

ENTREES / *STARTERS*

Fleurs de Courgettes de la Roquette-sur Siagne aux gambas, roquette sauvage  
de notre région

*Stuffed Zucchini flowers served with arugula green*

POUR CONTINUER / *TO CONTINUE*

Poissons / *Fishes*

Pavé de loup rôti, asperges blanches AOP de Provence farcies aux coquillages de Méditerranée

*Filet of seabass served with shellfish stuffed white asparagus*

Viande / *Meats*

Selle d'agneau des Alpilles frotté à la sarriette, gnocchis et artichaut violet  
de l'arrière-pays Niçois

*Savory flavored Saddle of lamb served with potato gnocchi and artichoke.*

Assortiment de Fromages du Pays affinés par Jacques Viale  
*Assorted local Cheeses from Jacques Viale*

DESSERTS / *SWEETS*

Dôme Mara des Bois, fraîcheur citron vert/basilic

*Local strawberry mousse served with lime basil sorbet*

Délice au miel du « Rucher De L'Estérel », souvenir de famille

*Honey delight made from the family apiary*