



L'OR BLEU
restaurant

Pour Commencer / Starters

Le grand Aïoli de l'or bleu et ses fins copeaux de légumes croquants

Poached codfish, steamed vegetables & garlic-based sauce

27

Le petit pois nouveau « téléphone » de production locale, condiments acidulés

Peas from local producers served as a velouté with sweet & sour condiments

20

Le ceviche de daurade royale aux agrumes du pays

Sea bream ceviche with local citrus

22

La tartelette de légumes du pays, des producteurs réunis, confits aux saveurs provençales

Regional stewed vegetables tart & French riviera seasoning

20

La courgette fleur de la Roquette-sur-Siagne aux gambas, roquette sauvage de notre région

Zucchini flowers stuffed with prawns and served with arugula green

27

L'Oursin soufflé de pêche locale

Local sea urchin soufflé

28

Une liste des allergènes présents dans les plats de la carte est à votre disposition.

A list of allergens used to prepare dishes on the menu is available.



L'OR BLEU
restaurant

De la mer / Fish

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

Our way to serve the fish "Bourride"

38

Le pavé de loup rôti et ses asperges blanches AOP de Provence farcies aux coquillages

Roasted seabass served with local white asparagus stuffed with shellfish

39

Le calamar de nos côtes farci façon l'or bleu et son riz croustillant au vieux comté

Seared Mediterranean calamari & piquillo pepper, crispy rice wafer with aged Comte cheese

39

Le homard bleu poché à l'ail des Ours, fèves et petit pois confits *

Poached blue lobster with wild garlic, slowly cooked fava beans & spring peas

85

La soupe de poisson de roche et ses pommes bonne bouche

Traditional rock fish soup served with brandade stuffed potatoes

45

La pêche du jour de nos côtes rôtie en écale de légumes confits (pour deux)

Roasted Mediterranean catch of the day with seasonal vegetables

90

* *Plat servi à la carte uniquement / Only served à la carte*
Nos prix sont en euros et s'entendent taxes et service compris



L'OR BLEU
restaurant

De la terre / *Meat*

La selle d'agneau des Alpilles frottée à la sarriette, gnocchis et artichauts violets de l'arrière-pays Niçois
Savory flavored lamb saddle from the Alpilles served with gnocchi pasta & local artichokes

39

Le Filet de bœuf Simmental rôti au sautoir et ses petits farcis à la Niçoise
Simmental beef filet roasted in the pan served with vegetarian stuffed vegetables

45

L'Assortiment de fromages de chèvre affinés du pays

Refined local goat cheese selection

19

Le Menu Carte de L'or Bleu en trois services

L'Or Bleu à la carte menu in three courses

75

Le Menu Dégustation en cinq services

L'Or Bleu Gourmet menu in five courses

115

Origine des viandes bovines (France & Allemagne)



L'OR BLEU
restaurant

La note sucrée / The sweet note

La palette de glaces et sorbets de l'artisan glacier

Assorted Ice cream & sherbet

16

Le délice au miel du Rucher de L'Esterel, souvenir de famille

Honey delight made from the Apiary family honey

18

Le dôme meringue, Mara des bois et sa fraîcheur citronnelle

Meringue, fresh strawberries & lemongrass delicacy

17

Le sablé cacao et son crémeux aux noisettes torréfiées

Cacao shortbread biscuit with roasted hazelnut cream

18

La déclinaison de fruits frais

Seasonal fresh fruits plate

19