

# La Carte Du Restaurant « Le Farniente »

## Les Entrées / Starters

<b>Velouté d'asperges, émulsion de crème fouettée, tuile au bacon</b> <i>Asparagus velouté, whipped cream, crispy bacon</i>	14,00 €
<b>Salade gourmande, magret de canard fumé aux baies roses, copeaux de foie gras, mesclun à l'huile de truffes</b> <i>Smoked duck filet flavored with pink pepper, sliced duck liver, mesclun salad with truffle oil</i>	18,00 €
<b>Escalope de foie gras, brioche poussée Parisienne chutney de pommes Granny Smith flambées à l'Armagnac</b> <i>Pan fried duck liver, "Parisian Brioche", Granny Smith apple chutney flambé with Armagnac</i>	21,00 €
<b>Tartare de saumon mariné et fumé, jeunes pousses d'épinards, vinaigrette aux œufs de lompe</b> <i>Smoked and marinated salmon tartare, young spinach, lumpfish roe vinegar sauce</i>	19,00 €
<b>Demi-queue de Langouste aux suprêmes d'agrumes, tagliatelles de légumes au gingembre, vinaigrette à la menthe</b> <i>Half tail of rock lobster with citrus fruits, vegetables tagliatelle flavored with ginger, fresh mint vinegar sauce</i>	26,00 €
<b>Risotto Carnaroli "Verdure al Gorgonzola", tuile de Parmesan</b> <i>Risotto Carnaroli "Verdure al Gorgonzola", dry Parmesan cheese</i>	16,00 €

### Les poissons / Fishes

<b>Tagliatelle "Pleine Mer", coques et crustacés au beurre d'algues</b> <i>Tagliatelle, cockle and seafood with sea grass butter</i>	17,00 €
<b>Filet de daurade rôti au beurre de Noilly Prat, blettes au naturel, échalotes chemisées "Grenadine"</b> <i>Roasted sea bream filet with Noilly Prat butter, natural swiss chard, shallots flavored with grenadine</i>	19,00 €
<b>Moelleux de sole "Homardine", pois mange-tout et pommes vapeur persillées</b> <i>Steamed sole filet and fish mousse, lobster sauce, snow peas, steamed potatoes with parsley</i>	22,00 €

### Les Viandes / Meats

<b>Milanaise de veau, "Pont Neuf" de panisses, artichauts poivrades, langues de tomates séchées</b> <i>Breaded escalope of veal, chick pea fries, poivrade artichokes, sliced candied tomatoes</i>	19,00 €
<b>Souris d'agneau confite, écrasé de patate douce au cumin, minestrone de légumes et amandes grillées</b> <i>Candied Leg lamb, mashed sweet potatoes with cumin, vegetables minestrone and grilled almonds</i>	24,00 €
<b>Filet de bœuf rôti au poivre de Sechuan, pommes "Allumettes", cœur de frisée</b> <i>Roasted filet of beef flavored with "Sechuan" pepper, french fries, heart of curly lettuce</i>	29,00 €

### Les Fromages / Cheeses

<b>Assiette de fromages frais et affinés, salade mesclun</b> <i>Cheeses' platter, crispy green salad</i>	8,00 €
<b>Tomme de la Vésubie, perles de miel au vinaigre de cidre, bouquet de verdure</b> <i>Tomme cheese from Vésubie, cider vinegar sauce and honey pearls, green salad</i>	9,50 €

### Les Douceurs / Sweets

<b>Crème brûlée à la vanille "Bourbon"</b> <i>Crème brûlée flavored with "Bourbon" vanilla</i>	6,50 €
<b>Cheese Cake spéculos et myrtilles, fromage blanc frais, coulis de framboise</b> <i>Cheese cake flavored with blueberry, fresh soft cheese, raspberry sauce</i>	7,50 €
<b>Dôme mangue-coco, craquelin aux mendiants caramélisés</b> <i>Mango-coconuts mousse, caramelized crispy pistachio and hazelnuts</i>	7,00 €
<b>Fondant au chocolat "Valrhona", smoothies fruits de la passion-menthe fraîche</b> <i>Melting chocolate cake, passion fruit-fresh mint smoothies</i>	8,50 €

PRIX NETS - NET PRICES