

# Dolce

## V I T A

### Nos entrées

<b>Soupe de roche façon bouillabaisse, rouget grillé, condiments Riviera</b> Fish soup like a bouillabaisse, grilled red mullet, Riviera style condiment	<b>28 €</b>
<b>Comme un tartare de gambas et avocat, grenade, pomelos ruby et pointes d'agrumes</b> Like a prawn tartar and avocado, pomegranate, grapefruit	<b>34 €</b>
<b>Artichauts sautés à l'huile d'olive du domaine, pancetta croustillante, pecorino et basilic</b> Pan fried artichokes with olive oil from our domaine, crispy pancetta, pecorino and basil	<b>24 €</b>
<b>Velouté glacé de petit pois et concombre, finger au brebis et citron confit</b> Peas and cucumber cold velouté, sheep cheese crispy finger and candied lemon	<b>22 €</b>
<b>Vitello Tonnato</b> Vitello Tonnato	<b>32 €</b>



## Nos viandes

- EpauLe d'agneau confite, canollis de courgettes de pays, citrons confits, jus au thym citron** 39 €  
Roasted lamb shoulder, zucchini canollis and lemon, thyme juice
- Pièce de bœuf grillée, aubergine graffiti grillé et jambon ibérique, jus court** 42 €  
Grilled beef of the moment, eggplant, and Iberian ham
- Suprême de volaille braisé, jus d'olive taggiasche, écrasé de pommes de terre** 36 €  
Braised chicken breast, taggiasches olive juice, mashed potatoes

## Nos poissons

- Saint Pierre grillé, artichauts sautés et à cru, olives taggiasche et citron caviar** 52 €  
Grilled john dory fish, artichokes in two ways, taggiasches olives and lemon caviar
- Pavé de Bar, sautée de petit pois, guanciaLe poivrée et citron confit** 42 €  
Sea bass, stir-fried peas, peppery guanciaLe and candied lemon

## Nos pates et risotto

- Pâtes fraîches, gambas, citron caviar et huile de basilic** 48 €  
Fresh pasta, prawns, lemon caviar and basil oil
- Risotto à la truffe d'été, jus de volaille corsé et Reggiano** 38 €  
Risotto served with aestivum truffle, chicken juice and Reggiano cheese



## Nos desserts

<b>Soufflé au citron caviar et sorbet orange Maltaise pour 2 pers</b> Lemon caviar soufflé and Maltese orange for 2 pers	<b>32 €</b>
<b>Fruits rouge aller-retour au vieux Modena, crumble noisette, glace vanille Bourbon</b> Red fruits just paned, pecan and nuts crumble, homemade Bourbon vanilla ice cream	<b>18 €</b>
<b>Nectarine rôtis au romarin, douceur amande et sorbet pêche de vigne</b> Roasted nectarine with rosemary, almond and peach homemade sorbet	<b>16 €</b>
<b>Mousse tiède au chocolat noir, infusé à la lavande, glace vanille Bourbon</b> Warm dark chocolate mousse, infused with lavender, Bourbon vanilla ice cream	<b>17 €</b>
<b>Clafoutis framboise à l'ancienne, glace vanille Bourbon</b> Raspberry clafoutis, Bourbon vanilla ice cream	<b>16 €</b>
<b>Baba au rhum version villa Marie</b> Villa Marie rum baba	<b>16 €</b>
<b>Glaces et sorbet</b>	<b>12 €</b>
<b>Assiette de fromage affinés de nos régions</b> A selection of cheese from our regions	<b>21 €</b>