



RESTAURANT - BAR - TERRASSE

Bienvenue à ma table !

Sébastien Roux

• MENU •

SUGGESTIONS DU CHEF

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 45

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 55

Incluant un verre de vin FMR IGP Méditerranée rosé bio ou un verre de vin FMR AOP Côtes de Provence blanc bio et une boisson chaude

Du lundi au samedi inclus, le midi uniquement

Nos formules concernent exclusivement les suggestions de la semaine et ne s'appliquent pas aux entrées et plats de notre carte

ENTRÉES

LE CRABE BLEU 26

de Méditerranée, pastèque confite, vinaigrette au piment vert

LA TRUITTE 22

du Cians, à cru, sésame, coulis d'aneth-shiso vert

LE POULPE 28

de Méditerranée, en carpaccio, fenouil, salicorne, condiment miel-huile d'olive

LA BURRATA 25

de Saint-Laurent-Du-Var, voile de tomate, tapenade de concombre

L'OEUF 21

de Vence, en mimosa, anchois marinés, courgettes, pignons de pin

LA SALADE 22

« Niçoise du Palais », tapenade d'olives noires, huile d'olive Alziari cuvée Pauline, vinaigre balsamique

PLATS

LE LOUP 38

de la baie de Cannes, parfumé au safran, fenouil confit, basilic-anis

LA DAURADE 34

de la baie de Cannes, en croûte de pain noir, courgettes grillées, nage au Pastis de Nice

LE CABILLAUD 32

confit, crème d'ail, déclinaison aubergines, émulsion au parmesan

LA GAMBAS 34

linguine, courgettes sautées à l'ail, bisque de crevettes grises

LA VOLAILLE 34

fermière, condiment poivron-tomate, riz noir croustillant

LE FAUX-FILET 38

du Piémont, confiture de piment, sucrine grillée, Padrón, coriandre

FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES RÉGIONAUX 24

confiture, fruits secs, mesclun

DESSERTS

LE VACHERIN 16

abricots, lavande, meringue vanille

LA CRÈME BRÛLÉE 14

infusée au basilic, marmelade de citron

LA PASTÈQUE 15

confite, gel de framboise, basilic nain

LE COOKIE 16

cuit minute, caramel beurre salé, glace vanille

LA BRIOCHE 16

caramélisée, chutney de pêche au romarin

LE CAFE 16

gourmand, sélection de mignardises

LES GLACES ET SORBETS 12

déclinaison de parfums

Liste des allergènes et origine des viandes sur demande.
Prix nets en €, service & TVA inclus.



HYATT REGENCY NICE PALAIS DE LA MÉDITERRANÉE
13 PROMENADE DES ANGLAIS
06000 NICE, FRANCE

+33 4 92 14 76 00
TROISIEME.NICE@HYATT.COM