

Sur commande 24 heures à l'avance
Dishes to be ordered 24 hours in advance

Tous ces plats sont réalisés pour 2 personnes minimum.
All dishes below are for a minimum of 2 persons

Bouillabaisse de Méditerranée <i>Mediterranean bouillabaisse</i>	<i>par pers.</i>	94
Bourride Provençale <i>Provençal bourride</i>	<i>par pers.</i>	94
Pot-au-feu royal <i>Royal pot-au-feu</i>	<i>par pers.</i>	92
Jarret de veau braisé en cocotte, petits légumes de saison	<i>par pers.</i>	54
<i>Braised knuckle of veal cocotte with baby seasonal vegetables</i>		
Epaule d'agneau cuite 7 heures, pomme 'ratte' aux artichauts violets <i>Shoulder lamb cooked 7 hours, 'rat' potatoes with violet artichokes</i>	<i>par pers.</i>	54

Toutes nos viandes bovines sont d'origine européenne - Prix nets en Euros - Taxes et services compris
All our bovine meat is of European origin - All inclusive prices in Euros

Foie gras de canard marbré aux cerises griottes	42	HORS D'ŒUVRES
<i>Duck foie gras marbled with griotte cherries</i>		STARTERS
Grosse crevette 'camaron' transparence de courgette, kumbawa et gingembre	42	
<i>'Cameron' shrimps zucchini transparency, kumbawa and ginger</i>		
Tomate Roma au tourteau gelée de poivrons rouges	38	
<i>Roma tomato with crab sweet red pepper jelly</i>		
Langoustines royales en carpaccio tomate green zebra, huile de bergamote	42	
<i>Dublin Bay Prawns carpaccio green zebra tomato, bergamot oil</i>		
La grande assiette de légumes version 2010	38	
<i>The great vegetables plate 2010 version</i>		

Pour votre confort, nous vous remercions de bien vouloir vous abstenir de fumer
et d'utiliser votre téléphone portable.
For your confort, cellular phones and smoking are not permitted.

<p>Saint-Pierre cuit sur la peau asperges vertes, émulsion d'agrumes <i>John Dory cooked on its skin</i> <i>green asparagus, citrus fruit emulsion</i></p>	48	<p>POISSONS ET CRUSTACÉS</p> <p>FISHES AND SHELLFISHES</p>
<p>Cabillaud ½ sel Façon bourride, légumes nouveaux <i>Half salted Cod</i> <i>Bourride style, new vegetables</i></p>	42	
<p>Turbot, crevettes 'Cristal Bay' cuit-cru algues séchées, navet glacé, émulsion iodée <i>turbot, 'Cristal Bay' shrimps cooked-raw</i> <i>dried seaweed, iced turnip, sea-scented emulsion</i></p>	54	
<p>Homard bleu en raviole ouverte Courgette jaune et coquillages <i>Open ravioli garnished with blue lobster</i> <i>yellow zucchini and shellfish</i></p>	76	
<p>Suprême de volaille fermière blanc et vert de blette 'Riviera' <i>Browned free-range chicken breast fillet</i> <i>white and green chards 'Riviera' style</i></p>	46	<p>VIANDES ET VOLAILLES</p> <p>MEATS AND POULTRIES</p>
<p>Filet d'agneau rôti à la sarriette aubergines, boulgour aux senteurs orientales <i>Fillet of lamb roasted in sarriette style</i> <i>eggplants, boulgour with oriental flavours</i></p>	48	
<p>Pigeon de Chalosse, foie gras poêlé mousseline de céleri rave, jus condiment béarnaise <i>Chalosse pigeon, pan-sautéed duck foie gras</i> <i>fine celeriac mousse, béarnaise sauce condiment</i></p>	54	
<p>Cœur de carré de veau pomme vitelotte, verger de légumes <i>Heart veal loin</i> <i>vitelotte potato, vegetables from the orchard</i></p>	48	

Caviar Beluga
blinis de blé noir et condiments (50g) 390
Beluga caviar
buckweat blinis and condiment (50g)

LES TRADITIONS
EDEN-ROC

TRADITIONAL
EDEN-ROC DISHES

Cœur de saumon fumé 'maison'
pommes Charlotte parfumées aux zestes de citron 40
Heart of 'home made' smoked salmon
charlotte potatoes flavoured with lemon zeste

Soupe de poissons de roche
croûtons safranés, rouille à l'ancienne 25
Rock fish soup
saffron flavoured croutons traditional rouille sauce

Loup de mer sauvage
rôti façon Eden Roc au parfum de basilic
mousseline de fenouil frais 67
Pan-seared wild Mediterranean sea bass
Eden-Roc style flavoured with basil
fresh fennel mousseline

Steak Diane (au dîner)
flambé devant vous, pomme écrasée au beurre frais 50
Steak Diane (dinner time only)
'flambéed tableside', mashed potatoes with fresh buttere

Langouste rose de notre vivier
au grill, jus coraillé 96
Grilled pink spiny lobster from the tank
coral sauce

Sélection de fromages affinés de Maître Ceneri 25
Maître Ceneri's selection of aged cheeses