

Nananère Resta

Menu

DU LUNDI AU SAMEDI DE 12H À 14H ET DE 19H À 22H

Menu « Nananère »

(pour le déjeuner et le dîner)

Citrons farcis de "Mémé Pétou" à la rillette de poissons et crabe aux fines herbes et citron caviar du jardin
OU

Rillettes de canard confit au poivre vert, moutarde et pickles maison

+

Pêche du jour rôtie, châtaignes et amandes, beurre blanc au caviar de hareng
et pomme de terre grenailles

OU

Suprême de volaille fermière cuit à basse température, purée maison,
morilles de Gourdon et champignons sautés au Porto

+

Tiramisu Signature

OU

Poire pochée au vin chaud, glace yaourt et financier à la noisette

44€

Formule du Midi

(uniquement pour le déjeuner du lundi au vendredi)

Plat du jour

+

Dessert du jour

+

Expresso

29€

Menu « Pitchoun »

(jusqu'à 12 ans)

Dos de saumon rôti et frites maison

OU Pâtes au jus de viande et parmesan

+

Brownie au chocolat maison

OU 1 boule de glace / chantilly / biscuit

21€

Tous nos plats sont préparés maison à base de produits frais, bruts et de saison.

Prix nets et service inclus.

Entrées

★ Citrons farcis de "Mémé Pétou" à la rillette de poissons et crabe aux fines herbes et citron caviar du jardin
16€

Gravlax de saumon à l'aneth, crème de Normandie au goût fumé, pamplemousse et citron vert
17€

Poireaux bio de Vallauris à la vinaigrette, moutarde à l'ancienne, radis, œuf et croûtons
13€

Rillettes de canard confit au poivre vert, moutarde et pickles maison
14€

Foie gras de canard mi-cuit des Landes marbré au cacao et chutney de figues de notre potager
18€

Pâtes et Risotto

Macaroni maison à la crème de veau truffée, chiffonnade de porchetta,
brocolis de Vallauris et parmesan "Vacca Rossa"

29€

Gnocchi maison à la daube de bœuf, cèpes et parmesan 24 mois
29€

Risotto au safran de Cagnes-sur-Mer, gambas grillées, St Jacques snackées,
petits légumes de saison et bisque de crustacés
31€

Plats

Le "Grand Aioli" de tradition avec la pêche du jour, légumes bio de notre potager, œuf et bulots
34€

Domaine Figuière "Première", Côte de Provence blanc (9€ le verre)

Ballottine de poissons et truite du Cians, farci aux amandes, épinards et châtaignes,
beurre blanc au caviar de hareng et pommes de terre grenailles

34€

Le Manoir du Carré, Bourgogne blanc (11€ le verre)

Tournedos de volaille fermière cuit à basse température, purée maison,
morilles de Gourdon et champignons sautés au Porto

33€

Domaine Labry, Hautes-Côtes de Beaune rouge (11€ le verre)

Chou vert de notre jardin farci à la poitrine de cochon confit, Provolone fumé, moutarde à l'ancienne
jus réduit et frites maison

31€

Cave Clairmont, Collines rhodaniennes rouge (8,50€ le verre)

P'tits plus

Poêlée de légumes du moment 6€

Purée de pommes de terre maison 5€

Frites maison 6€

Salade verte 4€

Tous nos plats sont préparés maison à base de produits frais, bruts et de saison.

Prix nets et service inclus.

Desserts

Le **Tiramisu**, notre spécialité

9€

Poire pochée au vin chaud, glace yaourt et financier à la noisette

9€

Profiterole maison, glace vanille, chantilly au mascarpone et sauce chocolat noir 64%

11€

Baba au rhum, crème diplomate à la vanille de Tahiti et agrumes de notre jardin familial

12€

Café et gourmandises

13€

Glaces

« Affogato » - Glace vanille, amandes effilées et expresso

8€

Chocolat ou Café « Liégeois »

12€

Coupe « Colonel » à la vodka Bistro

14€

Glaces et sorbets à la boule

(vanille, chocolat, café, pistache, fraise, framboise, citron, mangue)

3,50€

Supplément Chantilly maison au mascarpone et vanille de Tahiti

1,50€

Sauce chocolat 64% maison

2€

Tous nos plats sont préparés maison à base de produits frais, bruts et de saison.

Prix nets et service inclus.