

# Formule Panorama

DU 22 JUIN AU 26 JUIN  
FROM JUNE 22 TO JUNE 26

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT 39€ PAR PERSONNE  
STARTER & MAIN OR MAIN & DESSERT €39 PER PERSON

ENTRÉE, PLAT & DESSERT 49€ PAR PERSONNE  
STARTER, MAIN & DESSERT €49 PER PERSON

## ENTRÉE | STARTER

**CREVETTES MARINÉES, VIERGE DE LÉGUMES,  
CAVIAR DE PAMPLEMOUSSE**

MARINATED SHRIMP, VEGETABLE VIERGE  
SAUCE, GRAPEFRUIT PEARLS

## PLAT | MAIN

**RAVIOLES DE BLETTES ET RICOTTA,  
CRÈME DE LARD FUMÉ**  
SWISS CHARD AND RICOTTA RAVIOLI,  
SMOKED BACON CREAM

OU

**TAGLIATA DE BŒUF, PESTO DE ROQUETTE**  
BEEF TAGLIATA, ARUGULA PESTO

## UN DESSERT DE LA SÉLECTION

**SÉLECTION DE DESSERTS PHILIPPE TAYAC**

DESSERT SELECTION BY PHILIPPE TAYAC

NOS FORMULES DÉJEUNER, PROPOSÉES DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS  
FÉRIÉS, SONT RENOUVELÉES CHAQUE SEMAINE AFIN DE VOUS OFFRIR UNE  
EXPÉRIENCE CULINAIRE VARIÉE ET EN ACCORD AVEC LA SAISON.  
OUR LUNCH MENUS, AVAILABLE FROM MONDAY TO FRIDAY EXCLUDING PUBLIC  
HOLIDAYS, ARE UPDATED WEEKLY TO OFFER A VARIED AND SEASONAL CULINARY  
EXPERIENCE.

TOUS NOS POISSONS ET PRODUITS DE LA MER  
SONT ISSUS DE LA PÊCHE DURABLE  
ALL OUR FISH AND SEA FOOD ARE SUSTAINABLY CAUGHT

≡ SEEN ≡  
RESTAURANT & BAR  
BY OLIVIER  
NICE