Formule Panorama

DU 02 NOVEMBRE AU 06 NOVEMBRE
FROM NOVEMBER 02 TO NOVEMBER 06

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT 35€ PAR PERSONNE
STARTER & MAIN OR MAIN & DESSERT €35 PER PERSON

ENTRÉE, PLAT & DESSERT 42€ PAR PERSONNE
STARTER, MAIN & DESSERT €42 PER PERSON

ENTRÉE | STARTER

FOCACCIA, BROCCIU CORSE, FIGUES RÔTIES ET MAGRET DE CANARD CONFIT
FOCACCIA, CORSICAN BROCCIU, ROASTED FIGS & CONFIT DUCK BREAST

PLAT | MAIN COURSE

FILET DE DAURADE,
ENDIVES BRAISÉES À L'ORANGE
SEA BREAM FILLET, ORANGE-BRAISED ENDIVES

OU

BOULETTES D'AGNEAU AUX ÉPICES,
BOULGOUR ET FRUITS SECS
SPICED LAMB MEATBALLS, BULGUR & DRIED FRUITS

DESSERT FAIT MAISON

TARTE AU CITRON DÉSTRUCTURÉE
DECONSTRUCTED LEMON TART

NOUS PRIVILÉGIONS DES PRODUITS LOCAUX ET ISSUS DE SOURCES DURABLES.
OWE PRIORITISE LOCAL PRODUCTS SOURCED FROM SUSTAINABLE SOURCES.

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.

SEEN
RESTAURANT & BAR
BY OLIVIER
NICE

Formule Panorama

DU 09 NOVEMBRE AU 13 NOVEMBRE
FROM NOVEMBER 09 TO NOVEMBER 13

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT 35€ PAR PERSONNE
STARTER & MAIN OR MAIN & DESSERT €35 PER PERSON

ENTRÉE, PLAT & DESSERT 42€ PAR PERSONNE
STARTER, MAIN & DESSERT €42 PER PERSON

ENTRÉE | STARTER

TARTARE DE SAUMON, VINAIGRETTE PASSION, AVOCAT GRILLÉ
SALMON TARTARE, PASSION FRUIT VINAIGRETTE, GRILLED AVOCADO

PLAT | MAIN

FILET DE LOUP À LA LIGURE
LIGURIAN-STYLE SEA BASS

OU

RIGATONI, JOUE DE BŒUF CONFITE
RIGATONI, BRAISED BEEF CHEEK

DESSERT FAIT MAISON

MOUSSE AU CHOCOLAT
CHOCOLATE MOUSSE

NOUS PRIVILÉGIONS DES PRODUITS LOCAUX ET ISSUS DE SOURCES DURABLES.
OWE PRIORITISE LOCAL PRODUCTS SOURCED FROM SUSTAINABLE SOURCES.

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.

SEEN
RESTAURANT & BAR
BY OLIVIER
NICE

Formule Panorama

DU 16 NOVEMBRE AU 20 NOVEMBRE
FROM NOVEMBER 16 TO NOVEMBER 20

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT 35€ PAR PERSONNE
STARTER & MAIN OR MAIN & DESSERT €35 PER PERSON

ENTRÉE, PLAT & DESSERT 42€ PAR PERSONNE
STARTER, MAIN & DESSERT €42 PER PERSON

ENTRÉE | STARTER

SOUPE AU PISTOU
PISTOU SOUP

PLAT | MAIN

GAMBAS RÔTIES, ORZO CRÉMEUX, ÉPINARDS & BISQUE
ROASTED PRAWNS, CREAMY ORZO, SPINACH & BISQUE

OU

GIGOT D'AGNEAU DE 7 HEURES, POMMES BOULANGÈRES
7-HOUR SLOW-COOKED LAMB LEG, BOULANGÈRE POTATOES

DESSERT FAIT MAISON

TARTE TATIN
TATIN TART

NOUS PRIVILÉGIONS DES PRODUITS LOCAUX ET ISSUS DE SOURCES DURABLES.
OWE PRIORITISE LOCAL PRODUCTS SOURCED FROM SUSTAINABLE SOURCES.

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.

SEEN
RESTAURANT & BAR
BY OLIVIER
NICE

Formule Panorama

DU 23 NOVEMBRE AU 27 NOVEMBRE
FROM NOVEMBER 23 TO NOVEMBER 27

Happy Thanksgiving

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT 35€ PAR PERSONNE
STARTER & MAIN OR MAIN & DESSERT €35 PER PERSON

ENTRÉE, PLAT & DESSERT 42€ PAR PERSONNE
STARTER, MAIN & DESSERT €42 PER PERSON

ENTRÉE | STARTER

SUCRINE BRAISÉE, AGRUMES & ŒUFS DE SAUMON
BRAISED BABY GEM LETTUCE, CITRUS & SALMON ROE

PLAT | MAIN

MAIGRE RÔTI, FREGOLA SARDA & COQUILLAGES
ROASTED MEAGRE, FREGOLA SARDA & SHELLFISH

OU

BALLOTINE DE DINDE AUX MARRONS, RISOTTO DE BUTTERNUT
TURKEY BALLOTINE WITH CHESTNUTS, BUTTERNUT SQUASH RISOTTO

DESSERT FAIT MAISON

RIZ AU LAIT VANILLÉ
VANILLA RICE PUDDING

NOUS PRIVILÉGIONS DES PRODUITS LOCAUX ET ISSUS DE SOURCES DURABLES.
OWE PRIORITISE LOCAL PRODUCTS SOURCED FROM SUSTAINABLE SOURCES.

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.

SEEN
RESTAURANT & BAR
BY OLIVIER
NICE

Formule Panorama

DU 30 NOVEMBRE AU 04 DÉCEMBRE
FROM NOVEMBER 30 TO DECEMBER 04

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT 35€ PAR PERSONNE
STARTER & MAIN OR MAIN & DESSERT €35 PER PERSON

ENTRÉE, PLAT & DESSERT 42€ PAR PERSONNE
STARTER, MAIN & DESSERT €42 PER PERSON

ENTRÉE | STARTER

ŒUF MIMOSA À LA POUTARGUE
MIMOSA EGG WITH BOTTARGA

PLAT | MAIN

CASSOLETTE DE LOTTE, SALICORNE,
CRÈME DE CHORIZO ET POMMES DE TERRE
MONKFISH CASSEROLE, SAMPHIRE,
CHORIZO CREAM & POTATOES

OU

PALERON DE BŒUF CONFIT, MOUSSELINE DE
POMMES DE TERRE & CAROTTES GLACÉES
BRAISED BEEF CHUCK, POTATO MOUSSELINE
& GLAZED CARROTS

DESSERT FAIT MAISON

CRÈME BRÛLÉE
CRÈME BRÛLÉE

NOUS PRIVILÉGIONS DES PRODUITS LOCAUX ET ISSUS DE SOURCES DURABLES.
OWE PRIORITISE LOCAL PRODUCTS SOURCED FROM SUSTAINABLE SOURCES.

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.

SEEN
RESTAURANT & BAR
BY OLIVIER
NICE

Formule Panorama

DU 07 DECEMBRE AU 11 DECEMBRE
FROM DECEMBER 07 TO DECEMBER 11

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT 35€ PAR PERSONNE
STARTER & MAIN OR MAIN & DESSERT €35 PER PERSON

ENTRÉE, PLAT & DESSERT 42€ PAR PERSONNE
STARTER, MAIN & DESSERT €42 PER PERSON

ENTRÉE | STARTER

VELOUTÉ DE COCOS DE PAIMPOL,
FOIE GRAS ET HUILE DE NOISETTE
COCO DE PAIMPOL BEAN VELOUTÉ,
FOIE GRAS & HAZELNUT OIL

PLAT | MAIN

MERLU RÔTI, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE,
POIREAUX GRILLÉS & COQUILLAGES
ROASTED HAKE, CRUSHED POTATOES,
GRILLED LEEKS & SHELLFISH

OU

SUPRÊME DE VOLAILLE, PURÉE DE PANAIS
ET JUS BORDELAISE
CHICKEN SUPREME, PARSNIP PURÉE AND
BORDELAISE JUS.

DESSERT FAIT MAISON

PARIS-BREST
PARIS-BREST

NOUS PRIVILÉGIONS DES PRODUITS LOCAUX ET ISSUS DE SOURCES DURABLES.
OWE PRIORITISE LOCAL PRODUCTS SOURCED FROM SUSTAINABLE SOURCES.

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.

SEEN
RESTAURANT & BAR
BY OLIVIER
NICE

Formule Panorama

DU 14 DECEMBRE AU 18 DECEMBRE
FROM DECEMBER 14 TO DECEMBER 18

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT 35€ PAR PERSONNE
STARTER & MAIN OR MAIN & DESSERT €35 PER PERSON

ENTRÉE, PLAT & DESSERT 42€ PAR PERSONNE
STARTER, MAIN & DESSERT €42 PER PERSON

ENTRÉE | STARTER

FOIE GRAS POÊLÉ, BOUILLON FAÇON BORSCH, CONDIMENT BETTERAVE
PAN-SEARED FOIE GRAS, BORSCHT-STYLE BROTH & BEETROOT CONDIMENT

PLAT | MAIN

LIEU JAUNE RÔTI, RISOTTO DE FENOUIL, JUS SAFRANÉ
ROASTED POLLOCK, FENNEL RISOTTO & SAFFRON JUS

OU

BAVETTE DE BŒUF, GNOCCHIS DE CÉLERI-RAVE, SAUCE AU POIVRE
BEEF BAVETTE, CELERIAC GNOCCHI & PEPPER SAUCE

DESSERT FAIT MAISON

MONT-BLANC
MONT-BLANC

NOUS PRIVILÉGIONS DES PRODUITS LOCAUX ET ISSUS DE SOURCES DURABLES.
OWE PRIORITISE LOCAL PRODUCTS SOURCED FROM SUSTAINABLE SOURCES.

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.

SEEN
RESTAURANT & BAR
BY OLIVIER
NICE

Formule Panorama

DU 21 DECEMBRE AU 25 DECEMBRE
FROM DECEMBER 21 TO DECEMBER 25

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT 35€ PAR PERSONNE
STARTER & MAIN OR MAIN & DESSERT €35 PER PERSON

ENTRÉE, PLAT & DESSERT 42€ PAR PERSONNE
STARTER, MAIN & DESSERT €42 PER PERSON

OPTION COUPE DE CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER: 11€
OPTIONAL GLASS OF LOUIS ROEDERER CHAMPAGNE: €11

ENTRÉE | STARTER

CRISPY RICE, TARTARE DE BŒUF
CRISPY RICE, BEEF TARTARE

PLAT | MAIN

RAVIOLES DE CRUSTACÉS,
BISQUE DE HOMARD À LA VANILLE
CRUSTACEAN RAVIOLI,
VANILLA LOBSTER BISQUE

OU

STEAK DE THON FAÇON ROSSINI
TUNA STEAK ROSSINI-STYLE

DESSERT FAIT MAISON

FLAN PÂTISSIER À LA VANILLE
VANILLA FLAN

NOUS PRIVILÉGIONS DES PRODUITS LOCAUX ET ISSUS DE SOURCES DURABLES.
OWE PRIORITISE LOCAL PRODUCTS SOURCED FROM SUSTAINABLE SOURCES.

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.

SEEN
RESTAURANT & BAR
BY OLIVIER
NICE

Formule Panorama

DU 28 DECEMBRE AU 02 JANVIER
FROM DECEMBER 28 TO JANUARY 02

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT 35€ PAR PERSONNE
STARTER & MAIN OR MAIN & DESSERT €35 PER PERSON

ENTRÉE, PLAT & DESSERT 42€ PAR PERSONNE
STARTER, MAIN & DESSERT €42 PER PERSON

ENTRÉE | STARTER

VELOUTÉ DE CÉLERI-RAVE, CHÂTAIGNES ET NOISETTES
CELERIAC VELOUTÉ, CHESTNUTS & HAZELNUTS

PLAT | MAIN

FILET DE BAR, RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE, JUS DE CRUSTACÉS
SEA BASS FILLET, SPELT RISOTTO & SHELLFISH JUS

OU

SUPRÊME DE CHAPON, GRATIN DE POMMES DE TERRE, JUS DE VOLAILLE TRUFFÉ
CAPON SUPREME, POTATO GRATIN & TRUFFLED POULTRY JUS

DESSERT FAIT MAISON

MILLE-FEUILLE VANILLE
VANILLA MILLE-FEUILLE

NOUS PRIVILÉGIONS DES PRODUITS LOCAUX ET ISSUS DE SOURCES DURABLES.
OWE PRIORITISE LOCAL PRODUCTS SOURCED FROM SUSTAINABLE SOURCES.

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.

SEEN
RESTAURANT & BAR
BY OLIVIER
NICE