Franchin  *-* Artisanrestaurateur *-*

**Pour commencer**

**Terrine de Grand-Père André "1962", pickles maison 12 €  
Escargots de Bourgogne en persillade, toastinettes au vin rouge épicées 20 € Soupe de poissons de roche de Nice, rouille, croûtons, emmental bio rappé 19 € Salade de homard bleu et gambas, agrumes, tomates bonbecks, herbes fraiches & mayo xéres 39 €**

**L’automne …**

**Buratta crémeuse, riz rouge de camarge soufflés, coriandre mangue et grenade, huile d’Espelette 18 € Soupe Vichyssoise, éclats de châtaignes, pommes gaufrettes & huile de poireaux 17 €**

**Bouillabaisse Loup, Saint Pierre et Encornet, soupe de poisson de roche de Nice, vitelotte et courge butternut grillée rouille & croutons de seigle 59 €**

**Pigeon royal au cèpes, endives braisées au thym, poires figues et pecan, jus de la bête 39 €**

**La Mer**

**Homard bleu breton entier, linguine, bisquette à l’estragon 79 €**  
**Poulpe braisé & snacké, pommes miettes, chorizo ibérique rôti & condiments Niçois 33 €   
Tresse de filet de loup, potimarron en mousseline et rôti, gnocchis & clémentine Corse 36 €**

**La Terre**

**Joue de bœuf B.A cuite doucement en cocotte, polenta crémeuse olives & romarin 34 € Kefta maison bœuf et agneau, taboulé vert, humus d’edamamé , yaourt à la coriandre 31 €**



**Pour finir son pain**

**Assiette de fromages affinés, fruits & salade craquante 12 €**

**Desserts** **12 €**

**Chou… Chou… profiterole briochée, glace Grand-Marnier, sauce chocolat chaud**

**Pavlova, meringue craquante et fondante, crème passion**

**Crèpes Suzette, beurre d’orange, flambées au Grand Marnier, glace fleur d’oranger  
Gâteau fondant au chocolat "Marie-José", pralin cacahuète, glace vanille Maitre Glacier Fenocchio… Glaces : vanille / chocolat / Grand-Marnier / fleur d’oranger**

**Sorbets : citron / fraise / mangue**

**@franchin.nice**