

# DAKI DAYA

## T E R R E & M E R

### ENTRÉES

Foie gras de canard, jus de cerise, compotée figue & framboise  
*Duck foie gras, cherry juice, fig and raspberry compote*

Aioli de poulpe grillé, légumes vapeur  
*Grilled octopus aioli, steamed vegetables*

Ceviche de loup sauvage et thon rouge de Méditerranée, crémeux de poivrons rouge et huile de cébette  
*Wild sea bass and red Mediterranean tuna ceviche, creamy red peppers and shives oil*

Raviole de gambas, légumes, écume de crustacés  
*Blue prawns raviole, vegetables, crustacean foam*

Sardine de Méditerranée, vierge de légumes  
*Mediterranean sardines with vegetables*

### LA TERRE

Filet de bœuf Charolais, échalotes confites au porto, pommes de terre grenaille sautées à l'ail et au persil  
*Charolais beef fillet, candied shallot with port wine, new potatoes served with garlic and parsley*

Suprême de volaille fermière aux olives noires, jus de romarin du potager, écrasé de pommes de terre  
*Farm chicken, supreme with black olives, rosemary juice and mashed potatoes*

Carré d'agneau, jus d'épices (tandoori, curry, cumin), ratatouille confite  
*Rack of lamb, spice juice (tandoori, curry, cumin), candied ratatouille*

### DESSERTS MAISON

Assiette de fromages de chèvre affinés de Loïc de Salneuve, confiture de jujube  
*Fine Goat cheese plate by Loïc de Salneuve with jujube jam*

Tropézienne, brioche, crème légère vanille Bourbon  
*Tropezienne, brioche, Bourbon vanilla light cream*

Carpaccio d'ananas infusé aux épices (cannelle, anis étoilé, écorces d'agrumes, poivre de timut), glace artisanale rhum raisin  
*Pineapple carpaccio infused with spices (cinnamon, star anise, citrus peel, timus pepper), rum raisin ice cream*

Tarte au citron de Menton, meringue croquante, dessert signature du chef Armand Esbelin  
*Lemon tart, crunchy meringue, special dessert of our chef Armand Esbelin*

Fruits frais coupés, menthe fraîche du potager  
*Fresh fruit plate*

Délice chocolat (meringue, ganache, mousse chocolat, nougatine au sésame)  
*Chocolate delight (meringue, ganache, chocolate mousse, sesame, nougatine)*

Café gourmand, tarte citron, tropézienne, délice chocolat, shooter fraisier (subtil assemblage de liqueurs, de sirops, et d'alcool, 4cl)  
*Gourmet coffee, lemon tart, tropezienne, shooter, chocolate delight, fraisier shooter (delicate mix of liquors, sirups, and alcohol)*

### LA MER

28 € Rouget de Méditerranée tapenade d'olive noire, façon pissaladière, pesto 42 €

*Mediterranean red mullet, black olive tapenade, in pissaladière style, pesto*

26 € Thon rouge de Méditerranée mi-cuit, riz rouge de Camargue, vinaigrette vierge (oignon rouge, tomate, olive noire, pois chiche, coriandre, gingembre, huile d'olive et vinaigre de Xerès) 42 €

*Mediterranean red tuna half-cooked, Camargue red rice, virgin vinaigrette sauce (red onion, tomato, black olive, chickpeas, coriander, ginger, olive oil and Xerès vinegar)*

28 € Loup sauvage de Méditerranée grillé (/100 g), riz rouge de Camargue et ratatouille confite 13€/100g

*Grilled Mediterranean wild sea bass (/100 g) served with Camargue red rice and candied ratatouille*

26 € Sole sauvage de Méditerranée façon meunière (/100 g), riz rouge de Camargue et ratatouille confite 13€/100g

*Mediterranean wild sole, "meunière" way (/100 g) served with Camargue red rice and candied ratatouille*

46 € ACCOMPAGNEMENTS 9 €

### SUPLÉMENTAIRES

39 € Mélange croquant de légumes de saison  
*Crispy seasonal vegetables*

42 € Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive  
*Mashed potatoes with olive oil*

Pommes de terre grenaille sautées à l'ail et au persil  
*New potatoes served with garlic and parsley*

18 € Ratatouille confite  
*Candied Ratatouille*

Frites maison  
*French fries*

14 € Frites de patates douces  
*Sweet potatoes fries*

14 € Salade de mesclun, vinaigrette et olives noires  
*Mix of salads*

14 € Riz rouge de Camargue  
*Camargue red rice*

18 € MENU DÉGUSTATION 95 €

14 € Amuse-bouche  
*Appetizers*

18 € Foie gras de canard, jus de cerise, compotée figue & framboise  
*Duck foie gras, cherry juice, fig and raspberry compote*

Raviole de gambas, légumes, écume de crustacés  
*Blue prawns raviole, vegetables, crustacean foam*

Rouget de Méditerranée, tapenade d'olive noire, façon pissaladière, pesto  
*Mediterranean red mullet, black olive tapenade, in pissaladière style, pesto*

ou/OR

Suprême de volaille fermière farci aux olives noires, écrasé de pommes de terre  
*Farm chicken, supreme stuffed with black olives, and mashed potatoes*

*Farm chicken, supreme stuffed with black olives, and mashed potatoes*

Assiette de fromages de chèvre affinés de Loïc de Salneuve, confiture de jujube  
*Fine goat cheese plate with jujube jam*

*Fine goat cheese plate with jujube jam*

Tarte au citron de Menton, meringue croquante  
*Lemon tart, crunchy meringue*

ou/OR

Délice chocolat  
*Chocolate delight*