

La Cave



Restaurant



Ultimate private dining experience – Wine tasting – Cocktails

Only one table...

...Make it your table for one night in the exclusive La Cave at La Samanna

Is proud to celebrates



Parfums du Sud



*Artichauts bleus rôtis, fromage de chèvre fermier,
Olives Niçoises, coulis de poivrons rouges*

Blue artichoke roasted with artisan goat cheese, olives from Nice, roasted pepper coulis



Salade de fenouil & cantaloupe, œuf de caille poché, vinaigrette citron & verjus, jambon de Montagne

Fennel & cantaloupe salad, poached quail egg, verjus & lemon vinaigrette, Mountain ham



Sardines Méditerranéennes sur une frite de polenta croustillante, ail fumé & thym

Mediterranean sardines on crisp polenta “frite”, thyme & smoked garlic



Gambas rôtie, enrobée de jambon Serrano, fine tarte à l'oignon, lentilles vertes & jus de Foie Gras

Roasted King prawn wrapped with Serrano ham on a fine onion tart, lentil & foie gras jus



*Pavé de bœuf aux 5 épices, risotto à la truffe noire,
asperges grillées & gratinées, jus corsé*

Beef tenderloin, 5 spices seasoning, black truffle risotto,
gratinated grilled asparagus, gravy jus



Fruits rouges des Bois en Jubilé, glace vanille-Bourbon

Jubilee of wild berries, vanilla Bourbon ice cream

René Bajeux – Executive Chef
Vergan Roberts – Executive Sous-Chef