LA CARTE

Huîtres , coquillages et crustacés
Oysters , Shellfish and crustaceans

Huîtres Spéciales Ostra Régal Famille Boutrais les 6 pièces — 35 €
Special Oysters Ostra Regal Boutrais Family the 6 pieces

Escargots Murex la Portion de 250 g — 19 €
Mediterranean Sea Food Murex Snails cooked by us, 250 gr portion

Sublimez vos plats avec
Les produits d'exceptions

Caviar oscietre

La boite de 10 g | 48€
30 g | 145€

Caviar floral d'une délicatesse d'exception, notes fleuries, miel et pêches, gros grains aux reflets dorés, Maison française Sturia

Les entrées — The starters

Saumon d'Ecosse Label Rouge Fumé au Bois d'Hêtre par nos soins, Blinis et Crème Fraiche — 26 €
Beechwood smoked salmon house-cured, blinis and cream

Crudo de Loup d'élevage Cannois, truffe d'automne Tuber Uncinatum — 28 €
Farmed Sea Bass Crudo from Cannes with Tuber Uncinatum automn truffle

Pressé de Chair de Tourteau à la Pomme Granny Smith et Céleri Branche — 32 €
Pressed Crab Meat with Granny Smith Apple and Celery Heart

Soupe de Poissons de Méditerrannée, Rouille Safranée et Croutons — 22 €
Rock Fish Soup from Mediterrannean, Saffron Rouille and Croutons

Les prix s'entendent TTC / Prices include VAT
Les prix s'entendent TTC / Prices include VAT
Nous vous informons que les plats proposés contiennent des allergènes (gluten, lactose, crustacés, fruits à coques...).Nous vous informons que ne disposons pas de menu enfant, ni de plat enfant, ni de plat végétarien ou vegan. We inform you that we do not have a children's menu or children's dish, nor vegetarian or vegan dishes.

Les plats — The Dishes

LA CARTE

Dos d'arrivage croustillant, jus de homard et girolles — 38 €
Crispy Market-Fresh Fish Loin, Lobster Jus and Chanterelle Mushrooms

Filet de Saint Pierre Cuit en Basse Température à la Verveine, Infusion d'Huile d'Olive et Vanille — 49 €
John Dory Fillet Cooked at Low Temperature with Verbena, Infused with Olive Oil and Vanilla

Bouillabaisse Dégustation "La Maréa", Poissons, Coquillages, Rouille et Croûtons — 59 €
Bouillabaisse Tasting "La Maréa", Fish and Shellfish, Rouille and Croutons

Fondant de Mignon de Veau, Crumble de Langoustines, Bisque Réduite — 49 €
Tender Veal Tenderloin, Langoustine Crumble, and Reduced Bisque

Pavé de Poisson de Retour du Marché Juste Snacké, Jus de Jeune Fenouil de la Vallée de la Siagne — 39 €
Pan-Seared Market Fish, Young Fennel Jus from the Siagne Valley

Les prix s'entendent TTC / Prices include VAT
Nous vous informons que les plats proposés contiennent des allergènes (gluten, lactose, crustacés, fruits à coques...).Nous vous informons que ne disposons pas de menu enfant, ni de plat enfant, ni de plat végétarien ou vegan. We inform you that we do not have a children's menu or children's dish, nor vegetarian or vegan dishes.

Les desserts et fromages

Desserts and cheeses

LA CARTE

Fromages de Nos Régions — 18 €
Cheeses from our regions

Baba “La Maréa” Rhum Diplomatico, Crème Onctueuse — 17 €
Diplomatico Rum Baba ‘La Maréa’, with Silky Cream

Douceur de Chocolat au Lait Givara, Eclats de Framboises et Croustillant Chocolat Noir — 18 €
Milk Chocolate Givara Delicacy, Raspberry Crumble and Dark Chocolate Crisp

Douceur de crème de châtaignes de la vallée de Puget Théniers, pépites de chocolat noir Guanaja et streusel — 17 €
Chestnut Cream Delight from the Puget-Théniers Valley
Guanaja Dark Chocolate Chips and Streusel

Les prix s’entendent TTC / Prices include VAT
Nous vous informons que les plats proposés contiennent des allergènes (gluten, lactose, crustacés, fruits à coques...).Nous vous informons que ne disposons pas de menu enfant, ni de plat enfant, ni de plat végétarien ou vegan. We inform you that we do not have a children's menu or children's dish, nor vegetarian or vegan dishes.

MENU

Menu Automne

Valable midi et soir, pour l'ensemble de la table

Disponible jusqu'au 8 novembre

Amuse-Bouche

&

Crudo de Loup d'élevage Cannois,
truffes d'automne Tuber Uncinatum
Crudo of Cannes-Farmed Sea Bass Autumn Tuber Uncinatum Truffle

&

L'oeuf bio parfait de la ferme à Vence et crémeux aux morilles
Organic Farm Egg from Vence, Cooked Perfectly
Creamy Morel Mushroom Sauce

&

Dos d'arrivage croustillant, jus de homard et girolles
Crispy Market-Fresh Fish Loin, Lobster Jus and Chanterelle Mushrooms

&

Feuille à feuille de Tomme de nos régions
au thym citronné et huile de noisettes
Layered Local Tomme Cheese Lemon Thyme and Hazelnut Oil

&

Douceur de crème de châtaignes de la vallée de Puget Théniers, pépites de chocolat noir Guanaja et streusel
Chestnut Cream Delight from the Puget-Théniers Valley
Guanaja Dark Chocolate Chips and Streusel

75€ TTC/ PERS
hors boissons/ excluding drinks

Formule Classique
+10 €TTC/ PERS
Une bouteille de vin pour deux personnes
Une eau plate ou pétillante pour deux
Café compris

ou

Formule Découverte
+20 €TTC/ PERS
Une bouteille de vin pour deux
sélectionnée par notre sommelier,
Une bouteille d'eau pour deux
Café compris

Les prix s'entendent TTC / Prices include VAT
Nous vous informons que ce Menu est fixe, aucun changement ne pourra être opéré.
Ce menu contient des allergènes (gluten, lactose, crustacés, fruits à coques...).