



# LA CARTE

Par Xavier BURELLE  
By Xavier Burelle

Une liste des allergènes présents dans les plats de la carte est à votre disposition.  
*A list of allergens used to prepare dishes on the menu is available.*

SMALL  
LUXURY  
HOTELS  
OF THE WORLD

## Plaisirs du Palais / *Pleasures for the Palate*

Tarte de légumes des producteurs locaux	30€
Harmonie de légumes d'automne rehaussés de balsamique blanc et d'huile d'olive de Saint-Jeannet	
<i>Fine tart with local vegetables</i>	
<i>Autumn vegetable medley, with white balsamic vinegar and Saint Jeannet olive oil</i>	
Noix de Saint-Jacques	45€
Cuites à l'unilatéral, condiment chèvre de Mouans-Sartoux, pignons et basilic, émulsion à l'orange	
<i>Scallops</i>	
<i>Seared on one side, Mouans Sartoux goat's cheese condiment with pine nuts and basil, orange emulsion</i>	
La truite	40€
Truite du Cians cuite doucement puis fumée, crème de cresson des fontaines, blanc-manger au citron confit, caviar Daurenki	
<i>Trout</i>	
<i>Cians river trout lightly cooked then smoked, water cress cream, lime blancmanger, Daurenki caviar</i>	
Le perdreau	38€
Terrine de perdreau et foie gras, mini bolets aigre doux, raisin et purée de maïs	
<i>Partridge</i>	
<i>Partridge terrine with foie gras, sweet and sour mushrooms, grape and sweet corn purée</i>	

## Richesses de la Mer / *Riches of the sea*

Le saint-pierre	52€
Saint-pierre cuit à l'unilateral, artichauts violets cuits "minute", gnocchi de Monalisa, jus des arêtes au café	
<i>John Dory</i>	
<i>John Dory cooked on one side, flash-cooked purple artichokes, Mona Lisa potato gnocchi, coffee bean "jus"</i>	
Le pagre	46€
Pavé de pagre des côtes méditerranéennes cuit doucement, caviar d'aubergine, cèpe et concombre, sauce tandoori	
<i>Sea bream fillet</i>	
<i>Lightly cooked Mediterranean sea bream fillet, caviar of aubergine, cep mushrooms and cucumber, tandoori sauce</i>	
Le turbot	69€
Tronçon de turbot cuit au beurre et palourdes, haricots coco au citron confit, houmous, émulsion à la menthe	
<i>Turbot</i>	
<i>Turbot pan-cooked in butter, clams, runner beans with lemon confit, hummus, mint emulsion</i>	

## Saveurs du Terroir / *Spoils of the land*

Le chevreuil 62€

Dos de chevreuil rôti au sautoir, purée de coings, sauce gibier aux épices douces

*Roe deer fillet*

*Pan-roasted roe deer fillet, quince puree, spiced game sauce*

Le veau 65€

Côte de veau rôtie aux aromates

Tatin « piperade », purée à l'ail noir, huile d'olive de Saint Jeannet

*Seasoned roast veal chops*

*Bell pepper tarte Tatin, black garlic purée, Saint Jeannet olive oil*

Le ris de veau 56€

Pomme de ris de veau cuite meunière, purée de marrons, girolles et chorizo de Bellota

*Veal sweetbreads*

*Cooked meuniere-style, chestnut purée, Bellota chorizo and chanterelle mushrooms*

*Nos viandes sont originaires de France. Meat sourced from France*

## Florilège Fromager / *From the Cheese Board*

Chariot de fromages affinés par notre fromager 18€

*Selection of cheeses from our cheese specialist*

## Nos Douceurs / Our Sweet Treats

*La cuisine est un art et comme tout art demande patience... Commandez votre plaisir sucré en début de repas*  
*Food preparation is an art and as such requires time and patience... kindly select your dessert when you order your main course.*

Le chocolat	18€
Demi-sphère chocolat noir pur origine 72%, mousse légère chocolat et triangle à la fleur de sel	
<i>Chocolate</i>	
<i>Dark chocolate dome 72% single origin, light chocolate mousse, fleur de sel triangle</i>	
Le citron	16€
Crèmeux citron, meringue et mousse au thym, sorbet fromage blanc	
<i>Lemon</i>	
<i>Lemon cream, meringue, thyme mousse, fromage blanc sorbet</i>	
La pomme et noix de pecan	19€
Pomme caramélisée, mousse au praliné pecan et sorbet banane	
<i>Apple and pecans</i>	
<i>Caramelised apple, pecan praline mousse, banana sorbet</i>	
La pistache	17€
Palet pistache, financier vanille, nappage mangue	
<i>Pistachio</i>	
<i>Pistachio biscuit, vanilla finger cake, mango sauce</i>	

Par Olivier Roth

## Menu Signature / Signature Menu 135€

*Le même menu sera servi pour l'ensemble de la table / The same menu to be served for all diners at the same table*

Bouille-abaisse en souvenir de mon passage à Marseille, en chaud et froid revisitée à ma façon  
*Memories from my time in Marseille, with warm and chilled versions of my own Bouillabaisse seafood*

Truite du Cians cuite doucement puis fumée, crème de cresson des fontaines, blanc-manger au citron confit, caviar Daurenki  
*Cians river trout lightly cooked then smoked, water cress cream, lime blancmanger, Daurenki caviar*

Terrine de perdreau et foie gras, mini bolets aigre doux, raisin et purée de maïs  
*Partridge terrine with foie gras, sweet and sour mushrooms, grape and sweet corn purée*

Saint-pierre cuit à l'unilatéral, artichauts violets cuits "minute", gnocchi de Monalisa, jus des arêtes au café  
*John Dory cooked on one side, flash-cooked purple artichokes, Monalisa potato gnocchi, coffee bean "jus"*

Dos de chevreuil rôti au sautoir, purée de coings, sauce gibier aux épices douces  
*Pan-roasted roe deer fillet, quince puree, spiced game sauce*

Chariot de fromages affinés par notre fromager  
*Selection of cheeses from our cheese specialist*

Demi-sphère chocolat noir pur origine 72%, mousse légère chocolat et triangle à la fleur de sel  
*Dark chocolate dome 72% single origin, light chocolate mousse, fleur de sel triangle*

Crèmeux citron, meringue et mousse au thym, sorbet fromage blanc  
*Lemon cream, meringue and thyme mousse, fromage blanc sorbet*

*Possibilité de changement d'un plat avec un supplément de 15€ / Option to change main course, 15€ supplement*

## Découverte Candille / Candille Discovery 98€

*Le même menu sera servi pour l'ensemble de la table / The same menu to be served for all diners at the same table*

Impatience

*Appetiser*

Tarte de légumes des producteurs locaux, harmonie de légumes d'automne rehaussés de balsamique blanc et d'huile d'olive de Saint-Jeanet  
*Fine tart with local vegetables, autumn vegetable medley, with white balsamic vinegar and Saint Jeanet olive oil*

Noix de Saint-Jacques cuites à l'unilatéral, condiment chèvre de Mouans-Sartoux, pignons et basilic, émulsion à l'orange  
*Scallops seared on one side, Mouans Sartoux goat's cheese condiment with pine nuts and basil, orange emulsion*

Suprême de pigeon rôti, risotto d'épeautre du pays de Sault à la poire Williams et tétragone, émulsion Americano  
*Roast pigeon supreme, Sault spelt 'risotto' with Williams pear and spinach, Americano coffee emulsion*

Chariot de fromages affinés par notre fromager

*Selection of cheeses from our cheese specialist*

La pistache

Palet pistache, financier vanille, nappage mangue

*Pistachio*

*Pistachio biscuit, vanilla finger cake, mango sauce*

*Possibilité de changement d'un plat avec un supplément de 15€ / Option to change main course, 15€ supplement*