



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.



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, cèleri rave glacé

Veal sweetbreads

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

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-Jeannet

Fine tart with local vegetables, autumn vegetable medley, with white balsamic vinegar and Saint Jeannet olive oil

Pavé de pagre des côtes méditerranéennes cuit doucement, caviar d'aubergine, cèpe et concombre, sauce tandoori

Lightly cooked Mediterranean sea bream fillet, caviar of aubergine, cep mushrooms and cucumber, tandoori sauce

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