



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	32€
Harmonie de légumes de saison rehaussés de balsamique blanc et d'huile d'olive de Saint-Jeannet	
<i>Fine tart with local vegetables</i>	
<i>Season vegetable medley with white balsamic vinegar and Saint Jeannet olive oil</i>	
Les asperges de Roques-Hautes	36€
Cuites meunière, mimosa d'oeuf et poutargue, réduction d'une orange sanguine	
<i>Asparagus from Roques Hautes</i>	
<i>Served Meunière style, chopped egg with poutargue dried fish roe, blood orange reduction</i>	
Poulette de Bresse et foie gras au citron	38€
Harmonieusement confondus, pickles d'artichauts poivrades	
<i>Bresse chicken and foie gras with lemon</i>	
<i>Pickled purple artichokes</i>	
Le pigeon	41€
Cuisson à point en basse température au foie gras et truffe, aspic de petits pois, crème à l'amande douce	
<i>Pigeon</i>	
<i>Medium-cooked at low temperature with foie gras and truffles, garden pea aspic, sweet almond cream</i>	

Richesses de la Mer / *Riches of the sea*

<p>Le saint-pierre</p> <p>Saint-pierre cuit à l'unilatéral, artichauts violets cuits "minute", gnocchi de Monalisa, jus des arêtes au café</p> <p><i>John Dory</i></p> <p><i>John Dory cooked on one side, flash-cooked purple artichokes, Mona Lisa potato gnocchi, coffee bean jus</i></p>	52€
<p>Le loup</p> <p>Loup de Méditerranée doré sur la peau, polenta Taragna crémeuse, asperges de Roques Hautes, olives Taggiashe, sabayon à l'orange</p> <p><i>Sea bass fillet</i></p> <p><i>Mediterranean sea bass cooked skin-side, creamy Taragna polenta, Roques-Hautes asparagus, Taggiashe olives, orange sabayon</i></p>	55€
<p>La langoustine</p> <p>Ravioles de langoustine, chèvre et fraise de Mouans-Sartoux, émulsion verveine</p> <p><i>Dublin Bay prawn ravioli, goat's cheese and strawberries from Mouans-Sartoux, verbena emulsion</i></p>	58€
<p>Le rouget</p> <p>Rouget en croute de pain, petit pois Lincoln de chez Sylvain à la française, jus des arêtes au vin rouge</p> <p><i>Red mullet</i></p> <p><i>Red mullet in breadcrumb crust, Lincoln dwarf garden peas with bacon, fish jus with red wine</i></p>	48€

Saveurs du Terroir / *Spoils of the land*

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 chop, bell pepper tarte Tatin, black garlic purée, Saint Jeannet olive oil

Le lapin 58€
Déclinaison du lapin de Bourgogne «yeux noir » cuisiné à la provençale en hommage à Michel
Provençal medley of Bourgogne «black-eyed» rabbit, in tribute to Michel

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

Le pigeon 52€
Suprême de pigeon rôti, boulgour aux herbes fraîches et fruits, pastilla de cuisses
Roast pigeon supreme, pigeon thighs in filo parcel, cracked wheat with chopped fresh herbs and dried fruit

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€
Palet Araguani et fèves de tonka, sablé chocolat, sorbet cacao	
<i>Chocolate</i>	
<i>Valrhona Araguani dark chocolate and tonka bean shortbread palet, cocoa sorbet</i>	
La lavande	18€
Crèmeux et glace lavande, tuile et pain d'éponge à la mangue	
<i>Lavender</i>	
<i>Lavender cream and ice cream, mango crisp biscuit and sponge cake</i>	
Le calisson	18€
Calisson, financier à l'orange, glace au lait d'amande	
<i>Provençal calisson</i>	
<i>Provençal Calisson, orange-scented sponge finger, almond milk ice cream</i>	
Le soufflé	18€
Soufflé au Grand Marnier et brunoise de brioche, millefeuille façon tropezienne	
<i>Soufflé</i>	
<i>Grand Marnier soufflé and finely diced brioche, mille feuille like "tropézienne"</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 soup

Les asperges de Roques-Hautes cuites meunière, mimosa d'oeuf et poutargue, réduction d'une orange sanguine
Asparagus from Roques Hautes served Meunière style, chopped egg with poutargue dried fish roe, blood orange reduction

Pigeon cuit à point en basse température au foie gras et truffe, aspic de petits pois, crème à l'amande douce
Pigeon medium-cooked at low temperature with foie gras and truffles, garden pea aspic, sweet almond cream

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

Déclinaison du lapin de Bourgogne «yeux noir» cuisiné à la provençale en hommage à Michel
Provençal medley of Bourgogne «black-eyed» rabbit, in tribute to Michel

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

Calisson, financier à l'orange, glace au lait d'amande
Provençal Calisson, orange-scented sponge finger, almond milk ice cream

Crèmeux et glace lavande, tuile et pain d'éponge à la mangue
Lavender cream and ice cream, mango crisp biscuit and sponge cake

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

Reproduction d'un citron de Menton au foie gras de la Ferme, crumble au gingembre

Menton lemon reproduced with farm-raised foie gras, ginger crumble

Cabillaud cuit doucement, brandade et aioli à l'ail des ours

Gently cooked cod fillet with salted cod puree and wild garlic, aioli sauce

Suprême de pigeon rôti, boulgour aux herbes et fruits, pastilla de cuisses

Roast pigeon supreme, pigeon thighs in filo parcel, cracked wheat with chopped fresh herbs and dried fruit

Chariot de fromages affinés par notre fromager

Selection of cheeses from our cheese specialist

Le chocolat, palet Araguani et fèves de tonka, sablé chocolat, sorbet cacao

Valrhona Araguani dark chocolate and tonka bean shortbread palet, cocoa sorbet

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