



# 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 Harmonie de légumes de saison rehaussés de balsamique blanc et d'huile d'olive de Saint-Jeannet, caviar Daurenki Impérial Petrossian <i>Fine tart with local vegetables</i> <i>Season vegetable medley with white balsamic vinegar and Saint Jeannet olive oil, Daurenki caviar</i>	39€
Les poissons de roche Souvenir de mon passage à Marseille, avec la bouille-abaisse en chaud et froid revisitée à ma façon <i>Rockfish</i> <i>Memories from my time in Marseille, with warm and chilled versions of my own Bouillabaisse seafood</i>	36€
Gambero Rosso Juste saisies et melon Tonfoni de Cavaillon harmonieusement confondus au Campari <i>Red Prawns</i> <i>Flash-seared, chilled Cavaillon melon Tonfoni, textured Campari sauce</i>	37€
Le pigeon 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>	41€
Les petits farcis A la brousse de brebis et herbes de Provence, girolles aigres douces <i>Stuffed vegetables</i> <i>Brousse goat's cheese with Provençal flavours, sweet and sour chanterelle mushrooms</i>	37€

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

<b>Le saint-pierre</b>	55€
Saint-pierre cuit à l'unilatéral, 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>	
<b>Le rouget</b>	49€
Rougets de roche cuits à l'unilatérale, pissaladière dans la tradition <i>Red Mullet</i> <i>Rock mullets cooked on one side, Provençal onion and anchovy tart</i>	
<b>La langoustine</b>	63€
Ravioles de langoustine, chèvre et fraise de Mouans-Sartoux, émulsion verveine <i>Dublin Bay prawn ravioli, goat's cheese and strawberries from Mouans-Sartoux, verbena emulsion</i>	
<b>Le turbot</b>	69€
Tronçon de turbot cuit au beurre et palourdes, haricots coco, houmous, huile à la menthe <i>Turbot</i> <i>Turbot pan-cooked in butter, clams, runner beans, hummus, mint oil</i>	

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

Le veau	66€
Côte de veau rôtie aux aromates, Tatin « piperade », purée à l'ail noir, huile d'olive de Saint Jeannet <i>Seasoned roast veal chop, bell pepper tarte Tatin, black garlic purée, Saint Jeannet olive oil</i>	
Le lapin	59€
Déclinaison du lapin de Bourgogne «yeux noir » cuisiné à la provençale en hommage à Michel <i>Provençal medley of Bourgogne «black-eyed» rabbit, in tribute to Michel</i>	
Le ris de veau	57€
Ris de veau cuit meunière, piqué à l'abricot et fumé à la lavande, crème de maïs, girolles et céleri-rave <i>Veal sweetbreads Meuniere-style, with apricot and smoked with lavender, cream of corn, chanterelle mushrooms and celeriac</i>	
L'agneau	63€
Cuisiné en trois façons, la côte panée aux herbes, la selle rôtie et l'épaule confite dans une fleur de courgette aux épices, caviar d'aubergine, concombre, sauce tandoori <i>Lamb trio: Herb-crumbed chops, roast saddle, slow-cooked shoulder with aromatic spices in courgette flower, caviar of aubergine cucumber, tandoori sauce</i>	

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

## Florilège Fromager / *From the Cheese Board*

Chariot de fromages affinés par notre fromager	18€
<i>Selection of cheeses from our cheese specialist</i>	

## 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 fraise	18€
Croustillant sésame noir, crème façon cheesecake au citron vert, sorbet mara des bois	
<i>Strawberry</i>	
<i>Black sesame crisp, lime cheesecake 'cream', Mara de bois strawberry sorbet</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*

Tarte de légumes de nos producteurs locaux, à l'huile d'olive de Saint-Jeannet, caviar Daurenki Impérial Petrossian  
*Fine tart with local vegetables, Saint-Jeannet olive oil, Daurenki Impérial Petrossian caviar*

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*

Ris de veau cuit meunière, piqué à l'abricot et fumé à la lavande, crème de maïs, girolles et cèleri-rave  
*Veal sweetbreads Meuniere-style, with apricot and smoked with lavender, cream of corn, chanterelle mushrooms and celeriac*

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*

Croustillant sésame noir, crème façon cheesecake au citron vert, sorbet mara des bois  
*Black sesame crisp, lime cheesecake 'cream', Mara de bois strawberry 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*

Escalopes de foie gras de la 'ferme du Puntoun' poêlées, condiment pêche blanche et verveine, jus d'orange réduit, crumble  
*Pan-fried foie gras escalope from Puntoun farm, white peach and verberna condiment, orange juice reduction, crumble topping*

Rougets de roche cuits à l'unilatérale, pissaladière dans la tradition

*Rock mullets cooked on one side, Provençal onion and anchovy tart*

Suprême de pigeon rôti, risotto d'épeautre du pays de Sault au melon de Cavaillon, émulsion Campari

*Roast pigeon supreme, spelt risotto from Sault with Cavaillon melon, Campari emulsion*

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*