



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	32€
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 au beurre salé, paysanne de céleri et pomme de terre ratte liée à la truffe noire	
<i>Scallops</i>	
<i>Cooked on one side in salted butter, celeriac and ratte potatoes scented with black truffles</i>	
La truite	42€
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, watercress cream, lemon confit blancmange, Daurenki caviar</i>	
Le perdreau	39€
Terrine de perdreau et foie gras, mini bolets aigre doux, kumquat du jardin et purée de maïs	
<i>Partridge</i>	
<i>Partridge terrine with foie gras, sweet and sour mushrooms, kumquat and sweet corn purée</i>	

Richesses de la Mer / *Riches of the sea*

Le saint-pierre	52€
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>	
Le cabillaud	46€
Cabillaud cuit doucement, piquillos farci à la brandade, ravioles de brousse et potiron à la menthe, vinaigrette aux pignons de pins	
<i>Cod fillet</i>	
<i>Lightly cooked cod fillet, piquillos pepper stuffed with salted cod puree and light garlic, whey cheese and pumpkin ravioli with mint, pine nut vinaigrette</i>	
Le rouget	48€
Rouget cuit à l'unilatéral, poireaux « crayon » de chez Romain, jus au vin rouge et condiment niçois	
<i>Red mullet</i>	
<i>Red mullet cooked on one side, locally-grown leeks, red wine jus with Nice-style condiment</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 chop, 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	18€
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	18€
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	18€
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 soup

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, watercress cream, lemon confit blancmange, Daurenki caviar

Terrine de perdreau et foie gras, mini bolets aigre doux, kumquat du jardin et purée de maïs
Partridge terrine with foie gras, sweet and sour mushrooms, kumquat 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

Cabillaud cuit doucement, piquillos farci à la brandade, ravioles de brousse et potiron à la menthe, vinaigrette aux pignons de pins

Lightly cooked cod fillet, piquillos pepper stuffed with salted cod puree and light garlic, whey cheese and pumpkin ravioli with mint, pine nut vinaigrette

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 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€ supplément