



# 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 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, water cress cream, lime blancmanger, Daurenki caviar</i>	
Le perdreau	39€
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

*John Dory*

*John Dory cooked on one side, flash-cooked purple artichokes, Mona Lisa potato gnocchi, coffee bean "jus"*

Le cabillaud 46€

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

*Cod fillet*

*Lightly cooked cod fillet, piquillos pepper stuffed with salted cod pureed and light garlic, whey cheese and pumpkin ravioli with menthe, pine nuts vinaigrette*

Le rouget

Rouget cuit à l'unilateral, poireaux « crayon » de chez Romain, jus au vin rouge et condiment niçois 48€

*Red mullet*

*Red mullet cooked on one side, local leek, red wine juice with condiment from Nice*

## Saveurs du Terroir / Spoils of the land

<b>Le chevreuil</b> Dos de chevreuil rôti au sautoir, purée de coings, sauce gibier aux épices douces <i>Roe deer fillet</i> <i>Pan-roasted roe deer fillet, quince puree, spiced game sauce</i>	62€
<b>Le veau</b> Côte de veau rôtie aux aromates Tatin « piperade », purée à l'ail noir, huile d'olive de Saint Jeannet <i>Seasoned roast veal chops</i> <i>Bell pepper tarte Tatin, black garlic purée, Saint Jeannet olive oil</i>	65€
<b>Le ris de veau</b> Pomme de ris de veau cuite meunière, purée de marrons, girolles et chorizo de Bellota <i>Veal sweetbreads</i> <i>Cooked meuniere-style, chestnut purée, Bellota chorizo and chanterelle mushrooms</i>  <i>Nos viandes sont originaires de France. Meat sourced from France</i>	56€

## Florilège Fromager / From the Cheese Board

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

## 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*

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*

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 pureed and light garlic, whey cheese and pumpkin ravioli with menthe, pine nuts 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 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*