

DESSERTS

Les créations gourmandes de notre cheffe pâtissière, Léa Matteudi
Gourmet creations by our pastry chef, Léa Matteudi

Tiramisu della Nonna (à partager) Mascarpone, biscuit imbibé au café NONNA'S TIRAMISU (TO SHARE) MASCARPONE, COFFEE-SOAKED BISCUIT	36 €
Affogato Glace vanille, café arabica Grand Cru Colombia, biscotti pistache de Sicile AFFOGATO VANILLA ICE CREAM, COLOMBIAN GRAND CRU ARABICA COFFEE, SICILIAN PISTACHIO BISCOTTI	14 €
Riso al latte Riz Arborio à la fleur d’oranger, caramel au beurre salé, riz soufflé caramélisé, servi chaud ou froid RISO AL LATTE ARBORIO RICE PUDDING WITH ORANGE BLOSSOM, SALTED BUTTER CARAMEL, CARAMELIZED PUFFED RICE, SERVED HOT OR COLD	19 €
Torta al cioccolato Tarte soufflée au chocolat noir Guanaja 70 %, glace à l’huile d’olive TORTA AL CIOCCOLATO WARM GUANAJA 70% DARK CHOCOLATE TART, OLIVE OIL ICE CREAM	18 €
Fraises (à partager) Tarte fine aux fraises, crème légère à la vanille STRAWBERRIES (TO SHARE) THIN STRAWBERRY TART, LIGHT VANILLA CREAM	34 €
Coupe de glaces et sorbets du Mas Candille SELECTION OF ICE CREAMS AND SORBETS	5 € la boule 5 € PER SCOOP



Une cuisine de goût et de saison, signée
ALEXANDRE BOUCOBZA

ANTIPASTI

Burrata et tomates du pays	24 €
BASILIC FRAIS, ZESTE DE CITRON DE NICE	
Jambon de Parme affiné 24 mois	29 €
Tranché finement, focaccia de la maison Marco	
24-MONTH AGED PARMA HAM THINLY SLICED, FOCACCIA FROM MAISON MARCO	
Pissaladière Riviera	26 €
Oignons confits, anchois marinés, olives noires, huile d’olive extra vierge	
RIVIERA PISSALADIÈRE SLOW-COOKED ONIONS, MARINATED ANCHOVIES, BLACK OLIVES, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	
Fleurs de courgette de la Maison Orso	26 €
En tempura, basilic frais, Parmigiano Reggiano	
ORSO ZUCCHINI FLOWERS TEMPURA, FRESH BASIL, PARMIGIANO REGGIANO	

ENTRÉES
STARTERS

Burrata	30 €
Asperges blanches crues et cuites, fraises Gariguette, sucrine	
BURRATA RAW AND COOKED WHITE ASPARAGUS, GARIGUETTE STRAWBERRIES, BABY GEM LETTUCE	
Artichauts poivrades crus	29 €
Copeaux de Parmigiano Reggiano, huile d’olive extra vierge, citron, basilic	
RAW BABY ARTICHOKE PARMIGIANO REGGIANO SHAVINGS, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, LEMON, BASIL	
Carpaccio de loup	34 €
Huile d’olive à la bergamote, agrumes	
SEA BASS CARPACCIO BERGAMOT OLIVE OIL, CITRUS	
Salade niçoise du Candela (<i>à partager</i>)	45 €
Tomates, haricots verts, radis, thon, anchois	
CANDELA NIÇOISE SALAD (<i>TO SHARE</i>) TOMATOES, GREEN BEANS, RADISHES, TUNA, ANCHOVIES	
Carpaccio de thon de Méditerranée	34 €
Feuilles de câpres, zeste de citron, vinaigrette méditerranéenne	
MEDITERRANEAN TUNA CARPACCIO CAPER LEAVES, LEMON ZEST, MEDITERRANEAN DRESSING	
Vitello tonnato	32 €
Veau, câpres frites, olives taggiasche	
VITELLO TONNATO VEAL, FRIED CAPERS, TAGGIASCA OLIVES	

PÂTES ET RISOTTO
PASTA & RISOTTO

Ravioli de la Maison Perrin	39 €
Façon daube niçoise	
PERRIN RAVIOLI NIÇOISE-STYLE BEEF DAUBE	
Linguine à la guitare (<i>à partager</i>)	105 €
Homard tiédi, sauce armoricaine, tomates confites	
GUITAR-CUT LINGUINE (<i>TO SHARE</i>) WARM LOBSTER, ARMORICAINE SAUCE, CONFIT TOMATOES	
Risotto printanier	39 €
Petits pois frais, asperges vertes, écume d’ail confit	
SPRING RISOTTO FRESH PEAS, GREEN ASPARAGUS, GARLIC ESPUMA	

PLATS
MAIN COURSES

Filet de bœuf Charolais	52 €
Sauce au poivre long, déglacée au Marsala, pommes frites	
CHAROLAIS BEEF FILLET LONG PEPPER SAUCE, MARSALA REDUCTION, FRENCH FRIES	
Loup de Méditerranée à l’unilatéral	48 €
Sauce vierge de tomates datterino	
MEDITERRANEAN SEA BASS, PAN-SEARED ON ONE SIDE VIERGE SAUCE WITH DATTERINO TOMATOES	
Carré d’agneau de Sisteron en croûte d’herbes	58 €
Caponata, jus d’agneau réduit	
HERB-CRUSTED SISTERON LAMB RACK CAPONATA, REDUCED LAMB JUS	
Dorade royale	49 €
Légumes Riviera à l’huile d’olive	
ROYAL SEA BREAM RIVIERA VEGETABLES WITH OLIVE OIL	
Poissons entiers et viandes à partager	<i>Selon arrivage et cours du marché</i>
Dorade, loup, côte de bœuf, côte de veau, volaille	
WHOLE FISH & MEATS TO SHARE	
SEA BREAM, SEA BASS, RIB OF BEEF, VEAL CHOP, POULTRY	
<i>Market price, subject to availability</i>	

GARNITURES
SIDE DISHES

Frites fraîches • Purée de pommes de terre • Salade • Légumes sautés	12 €
FRENCH FRIES • MASHED POTATOES • GREEN SALAD • SAUTÉED VEGETABLES	