

DESSERTS

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

Tiramisu della Nonna (<i>à partager / to share</i>) Crème au mascarpone, biscuit imbibé au café MASCARPONE CREAM, COFFEE-SOAKED BISCUIT	34 €
Affogato alla Bialetti Crème glacée à la vanille de Madagascar, café Arabica Grand Cru Colombia, biscotti pistache de Sicile MADAGASCAR VANILLA ICE CREAM, COLOMBIAN GRAND CRU ARABICA COFFEE, SICILIAN PISTACHIO BISCOTTI	16 €
Riso al latte Riz Arborio à la fleur d'oranger, caramel au beurre salé chaud, riz soufflé caramélisé ARBORIO RICE PUDDING WITH ORANGE BLOSSOM, WARM SALTED BUTTER CARAMEL, CARAMELIZED PUFFED RICE	18 €
Al cioccolato Soufflé moderne au chocolat noir Guanaja 70%, crème glacée à l'huile d'olive WARM GUANAJA 70% DARK CHOCOLATE SOUFFLÉ, OLIVE OIL ICE CREAM	20 €
Les Fraises Marinées dans leur jus, crème légère à la vanille, sorbet fraise MARINATED IN THEIR OWN JUICE, LIGHT VANILLA CREAM, STRAWBERRY SORBET	18 €
Le Citron Comme une tarte citron meringuée INSPIRED BY A LEMON MERINGUE TART	21 €
Coupe de glaces et sorbets du Mas Candille Fait maison, parfums du moment SELECTION OF ICE CREAMS AND SORBETS HOMEMADE, SEASONAL FLAVORS	5 € la boule 5 € PER SCOOP

Provenance des viandes : bœuf et agneau, France / veau, Union européenne / porc, Italie
Prix nets en euros, taxes comprises. Informations sur les allergènes disponibles auprès du Maître d'Hôtel.

Origin of meats: beef and lamb, France / veal, European Union / pork, Italy
Net prices in euros, taxes included. Allergen information available from the Maître d'Hôtel.



Une cuisine de goût et de saison,
imaginée par notre chef Alexandre Boucobza

ANTIPASTI

Burrata et tomates du pays 24 €

Basilic frais, zeste de citron de Nice

BURRATA AND LOCAL TOMATOES
FRESH BASIL, LEMON ZESTS

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 Gariguettes, 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 (*à partager*) 45 €

Tomates, haricots verts, radis, thon, anchois

CANDELA NIÇOISE SALAD (*TO SHARE*)
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 (*à partager*) 105 €

Homard tiédi, sauce armoricaine, tomates confites

GUITAR-CUT LINGUINE (*TO SHARE*)
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 *Selon arrivage et cours du marché*

Dorade, loup, côte de bœuf, côte de veau, volaille

WHOLE FISH & MEATS TO SHARE
SEA BREAM, SEA BASS, RIB OF BEEF, VEAL CHOP, POULTRY

Market price, subject to availability

GARNITURES

SIDE DISHES

Frites fraîches • Purée de pommes de terre • Salade • Légumes sautés 12 €

FRENCH FRIES • MASHED POTATOES • GREEN SALAD • SAUTÉED VEGETABLES