


Candela
— CUISINE MÉDITERRANÉENNE —

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

ANTIPASTI

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

ENTRÉES STARTERS

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

PÂTES ET RISOTTO

PASTA & RISOTTO

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

PLATS

MAIN COURSES

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

GARNITURES

SIDE DISHES

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

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, CAMELIZED 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.
