


Candela
— CUISINE MÉDITERRANÉENNE —

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

ANTIPASTI

| | |
|--|------|
| Burrata et tomates du pays, basilic frais BURRATA AND LOCAL TOMATOES, FRESH BASIL | 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

| | |
|---|------|
| 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 € |
| 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 € |
| Salade de poulpe Poulpe mariné, poivron rouge cru et confit, fenouil, coriandre, vinaigrette à l'anis et pignons de pin OCTOPUS SALAD MARINATED OCTOPUS, RAW AND SIMMERED RED PEPPER, FENNEL, CORIANDER, STAR ANISE AND PINE NUTS DRESSING | 32 € |

PÂTES ET RISOTTO

PASTA & RISOTTO

| | |
|---|-------|
| Rigatoni cacio e pepe à la truffe d'été RIGATONI CACIO E PEPE WITH SUMMER TRUFFLE | 48€ |
| Linguine (à partager) Sauce armoricaine, tomates confites LINGUINE (TO SHARE) ARMORICAINE SAUCE, CONFIT TOMATOES | 105 € |
| Risotto estival Déclinaison de courgettes violon SUMMER RISOTTO, VIOLIN ZUCCHINI | 39 € |

PLATS

MAIN COURSES

| | |
|---|--|
| Dorade royale Légumes Riviera à l'huile d'olive ROYAL SEA BREAM RIVIERA VEGETABLES WITH OLIVE OIL | 49 € |
| 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 € |
| Côtes d'agneau de Sisteron Caponata, jus d'agneau réduit, beurre d'herbes LAMB SHOP CAPONATA, LAMB GRAVY, HERBS BUTTER | 58 € |
| Filet de bœuf Charolais Sauce au poivre long, déglacée au Marsala, pommes frites CHAROLAIS BEEF FILLET LONG PEPPER SAUCE, MARSALA REDUCTION, FRENCH FRIES | 52 € |
| 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 € |
| 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 Fruits Rouges <i>The Red berries</i> Jus de fraise-verveine, sobret framboise et crème Chantilly STRAWBERRY-VERBENA JUICE, RASPBERRY SORBET AND CHANTILLY CREAM | 19 € |
| Le Citron <i>The Lemon</i> Comme une tarte citron meringuée INSPIRED BY A LEMON MERINGUE TART | 21 € |
| Le Baba traditionnel au Rhum de Mougins <i>The traditionnal Rum Baba</i> Fraîcheur d'agrumes, crème légère à la vanille RUM FROM MOUGINS, CITRUS, VANILLA CREAM | 23 € |
| Coupe de glaces et sorbets du Mas Candille Fait maison, parfums du moment SELECTION OF ICE CREAMS AND SORBETS HOMEMADE, SEASONAL FLAVORS | 6 € la boule 6 € 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.
