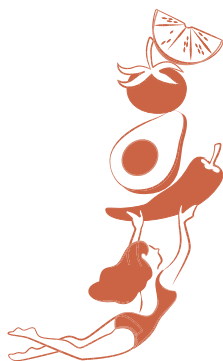

LE POOL



LA CARTE

À PARTAGER

TO SHARE

- PATA NEGRA PATA NEGRA HAM (140gr)** 39 €
Servie avec son pain de campagne et ses condiments
SERVED WITH COUNTRY BREAD AND CONDIMENTS
- PANIER DE CRUDITÉS DE NOS MARAICHERS** 32 €
RAW VEGETABLES BASKET FROM OUR LOCAL GROWNERS
Accompagné de houmous, tapenade et caviar d'aubergine
SERVED WITH HUMMUS, TAPENADE, AND EGGPLANT CAVIAR


ENTRÉES

STARTERS

- BURRATA ET TOMATES BURRATA AND TOMATOES** 28 €
Basilic frais, tomates cerises
FRESH BASIL, CHERRY TOMATOES
- TARTARE DE LOUP SEA BASS TARTARE** 34 €
Suprêmes d'agrumes, purée d'avocat citronnée,
concombre, huile d'olive vierge
CITRUS SEGMENTS, LEMON AVOCADO PURÉE,
CUCUMBER, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
- SALADE NIÇOISE SEUL OU À PARTAGER NIÇOISE SALAD** 27 €/51€
Tomates, haricots verts, radis, thon, œuf, concombre, anchois
TOMATOES, FRENCH BEANS, RADISH, TUNA, EGG, CUCUMBER, ANCHOVIES
- MELON ET JAMBON MELON AND HAM** 34 €
Stracciatella, noisettes torréfiées et huile d'olive vierge
STRACCIATELLA CHEESE, ROASTED HAZELNUTS AND VIRGIN OLIVE OIL
- PASTÈQUE RAFRAÎCHIT REFRESH WATERMELON** 32 €
Feta, concombre et menthe
FETA, CUCUMBER AND MINT
- glow** **FLEURS DE COURGETTE DE LA MAISON ORSO** 29 €
ORSO ZUCCHINI FLOWERS
Farcies de ratatouille ajo bianco et basilic
RATATOUILLE STUFFING WITH AJO BIANCO AND BASIL

PLATS

MAIN DISHES

LE BURGER DU POOL <i>POOL BURGER</i> Bœuf ou volaille, cheddar, salade croquante, sauce cocktail, pain brioché, pommes frites BEEF OR CHICKEN, CHEDDAR, CRISPY LETTUCE, COCKTAIL SAUCE, BRIOCHE BUN, FRENCH FRIES	38 €
LA PÂTE POMODORO <i>POMODORA PASTA</i> RIGATONI, TOMATE, BASILIC ET PARMESAN RIGATONI, TOMATO, BASILIC AND PARMESAN CHEESE	28 €
ENTRECÔTE DE BOEUF À LA FLAMME <i>FLAME-GRILLED RIB STEAK</i> Pommes de terre rôties, sauce fromage blanc à la ciboulette ROASTED POTATOES, COTTAGE CHEESE AND CHIVE SAUCE	48 €
LINGUINE À L'ARMORICAINE <i>LINGUINE WITH ARMORICAN SAUCE</i> Gambas poêlées, bisque parfumée PAN-SEARED PRAWNS, SHELLFISH BISQUE	45 €
 SAINT-PIERRE <i>JOHN DORY</i> Vierge safranée SAFFRON - COLOURED VIRGIN	42 €
POISSONS ENTIERS ET VIANDES À PARTAGER <i>WHOLE FISH & MEATS TO SHARE</i> Dorade, loup, côte de bœuf, côte de veau SEA BREAM, SEA BASS, RIB OF BEEF, VEAL CHOP	Selon arrivage et cours du marché <i>Market price, sujet to availability</i>

GARNITURES

SIDE DISHES

FRITES FRAICHES • LÉGUMES SAUTÉS • SALADE <i>FRENCH FRIES • SAUTED VEGETABLES • GREEN SALAD</i>	12 €
---	------

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT <i>CHOCOLATE MOUSSE</i> Chocolat noir intense Guanaja 70%, noisettes caramélisées GUANAJA 70% DARK CHOCOLATE, CARAMELIZED HAZELNUTS	14 €
FRUITS GIVRÉS DU MOMENT <i>FROZEN FRUITS</i> Sorbet fait maison HOME-MADE SORBET	19 €
FRUITS ROUGES <i>RED BERRIES</i> Au naturel, crème chantilly SELECTION OF RED BERRIES, CHANTILLY CREAM	22 €
COUPE DE GLACES ET SORBETS <i>ICE CREAM & SORBETS</i> Fait maison, parfum vanille, chocolat, fraise, citron HOME-MADE, VANILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRY, LEMON	6 € la boule 6 € per scoop
PÊCHE MELBA <i>MELBA PEACH</i> Glace vanille de Madagascar, pêches pochées & coulis fruits rouges MADAGASCAR VANILLA ICE-CREAM, POACHED PEACHES, RED FRUIT COULIS	21 €
LA PASTÈQUE <i>THE WATERMELON</i> À partager TO SHARE	27 €
<i>glow</i> * NUAGE D'ÉTÉ <i>SUMMER CLOUD</i> Blanc d'œuf mousseux au citron vert, compotée de rhubarbe, fraises cifflorette FOAMY WHITE EGG WITH LIME, RHUBARB COMPOTE, CIFLORETTE STRAWBERRIES	18 €

*glow**

LE MENU GLOW INCLUT LES PLATS SIGNALÉS PAR LA MENTION
STARTER, MAIN COURSE AND DESSERT LABELED « GLOW »

MENU *glow** + MOCKTAIL CLARINS

75 €

Nous sommes ce que nous mangeons !

Depuis près de 15 ans, le Dr Olivier Courtin-Clarins s'attache à mettre le bien-être dans nos assiettes. Une bonne crème, un peu de sport, un soin adapté et une alimentation équilibrée, variée et plaisir est devenu son leitmotiv car la santé de la peau passe aussi par notre mode de vie et a fortiori par l'alimentation que l'on choisit. « J'ai toujours fait de l'alimentation une priorité. Saine et variée, elle a un impact démontré sur notre santé et par conséquent sur notre longévité. C'est pourquoi j'ai décidé de partager mon expérience en codéveloppant des menus nutritionnellement équilibrés avec les chefs de certains établissements dans lesquels nous avons un Spa. » Sa ligne de conduite est ainsi la même depuis des années : le plaisir, la variété, la saisonnalité et l'équilibre de l'entrée au dessert.

Selon chaque saison, vous pouvez ainsi retrouver au Mas Candille un menu bien-être pensé par le Dr Olivier Courtin-Clarins et concocté par le Chef des lieux, Alexandre Boucobza.

We are what we eat!

For nearly 15 years, Dr Olivier Courtin-Clarins has been dedicated to bringing well-being to our plates. A good cream, a bit of exercise, a tailored skincare routine and a balanced, varied and enjoyable diet have become his mantra, because skin health also depends on our lifestyle and, even more so, on the food we choose. "I have always made diet a priority. A healthy and varied diet has a proven impact on our health and, consequently, on our longevity. That is why I decided to share my experience by co-developing nutritionally balanced menus with the chefs at certain establishments where we have a spa." His guiding principle has remained the same for years: enjoyment, variety, seasonality and balance from starter to dessert.

Depending on the season, you can enjoy a wellness menu at Mas Candille, designed by Dr Olivier Courtin-Clarins and prepared by the hotel's head chef, Alexandre Boucobza.

Le menu GLOW inclut les plats signalés par la mention
Starter, main course and dessert labeled « GLOW »

*glow**

LE MOCKTAIL CLARINS

À partir de plantes fraîches de notre jardin botanique,
comprenant plus de 50 variétés issues de l'herbier Clarins

*Made from fresh plants grown in our botanical garden,
featuring over 50 varieties from the Clarins herbarium*

* Plats particulièrement recommandés par The Glow House Spa by Clarins, dans le cadre des programmes bien-être « Glow Trips », pour retrouver énergie, vitalité et éclat. * Dishes particularly recommended by The Glow House Spa by Clarins, as part of the "Glow Trips" wellness programs, to regain energy, vitality and radiance.

MENU ENFANT

CHILDREN'S MENU

28 €

TOMATES MOZZARELLA
TOMATOES & MOZZARELLA CHEESE

—

STEAK HACHÉ FRAIS, FRITES
FRESH GROUND BEEF, FRENCH FRIES

ou/or

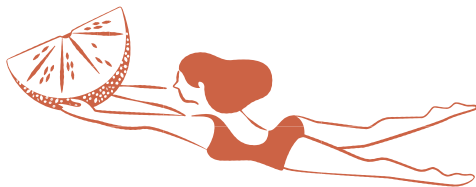
DAURADE ET RISOTTO
SEA BREAM & RISOTTO

—

MOUSSE AU CHOCOLAT, PRALINÉ NOISETTE
CHOCOLATE MOUSSE

ou/or

GLACES ET SORBETS
ICE CREAM & SORBETS





Provenance des viandes : bœuf et volaille - France / porc - Union européenne.
Origin of meat: beef and poultry - France / pork - European Union.

Prix nets en euros, taxes comprises.
Net prices in euros, taxes included.

Informations sur les allergènes disponibles auprès du Maître d'Hôtel.
Allergen information available from the Maître d'Hôtel.
