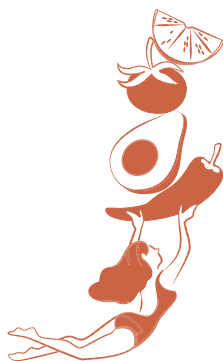

LE POOL



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 MARAÎCHERS** 32 €
RAW VEGETABLES BASKET FROM OUR LOCAL GROWERS
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
- PÂTÈQUE RAFRAÎCHIT REFRESH WATERMELON** 32 €
Feta, concombre et menthe
FETA, CUCUMBER AND MINT
-  **CARPACCIO DE TOMATES** 29 €
TOMATOES CARPACCIO
Herbes fraîches du Glow Garden, gaspacho perlé à l'huile de basilic
FRESH HERBS FROM THE GLOW GARDEN, GASPACHO, OIL AND BASIL

PLATS

MAIN DISHES

LE BURGER DU POOL 38 €

POOL BURGER

Bœuf ou volaille, cheddar, salade croquante,
sauce cocktail, pain brioché, pommes frites
BEEF OR CHICKEN, CHEDDAR, CRISPY LETTUCE,
COCKTAIL SAUCE, BRIOCHE BUN, FRENCH FRIES

LA PÂTE POMODORO 28 €

POMODORA PASTA

RIGATONI, TOMATE, BASILIC ET PARMESAN
RIGATONI, TOMATO, BASIL AND PARMESAN CHEESE

ENTRECÔTE DE BOEUF À LA FLAMME 48 €

FLAME-GRILLED RIB STEAK

Pommes de terre rôties, sauce fromage blanc à la ciboulette
ROASTED POTATOES, COTTAGE CHEESE AND CHIVE SAUCE

LINGUINE À L'ARMORICAINE 45 €

LINGUINE WITH ARMORICAN SAUCE

Gambas poêlées, bisque parfumée
PAN-SEARED PRAWNS, SHELLFISH BISQUE

glow* DAURADE ROYALE 42 €

SEA BREAM

Vierge safranée
SAFFRON - COLOURED VIRGIN

POISSONS ENTIERS ET VIANDES À PARTAGER Selon arrivage et cours du marché

WHOLE FISH & MEATS TO SHARE

Market price, sujet to availability

Dorade, loup, côte de bœuf, côte de veau
SEA BREAM, SEA BASS, RIB OF BEEF, VEAL CHOP

GARNITURES

SIDE DISHES

FRITES FRAICHES • LÉGUMES SAUTÉS • SALADE 12 €

FRENCH FRIES • SAUTED VEGETABLES • GREEN SALAD

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
COUPE GLACÉE, ABRICOT RÔTI AU MIEL DE FLEURS DU CLOS DE LAURE <i>ROASTED APRICOT AND HONEY SUNDAE</i> Glace vanille de Madagascar et amandes caramélisées MADAGASCAR VANILLA ICE-CREAM, CARAMELIZED ALMONDS	21 €
LA PASTÈQUE <i>THE WATERMELON</i> À partager TO SHARE	27 €
 CARPACCIO DE PÊCHE <i>PEACH CAPACCIO</i> Vinaigrette café et graine de moutarde COFFEE AND MUSTARD SEEDS DRESSING	16 €



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 »



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

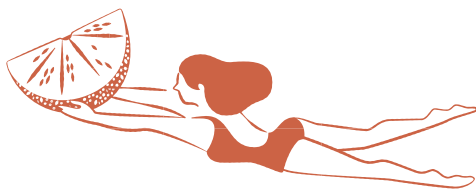
DAURADE ET RISOTTO
SEA BREAM & RISOTTO

—

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.
