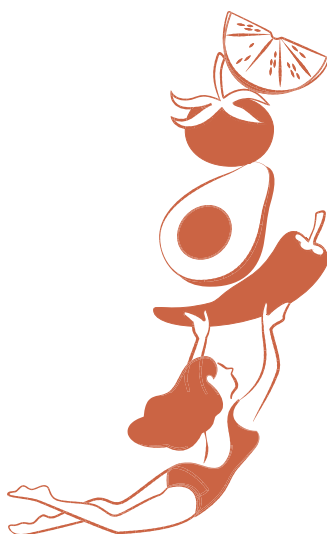

Le Mas Candille

HÔTEL



LA CARTE

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.

ENTRÉES

STARTERS

Panier de crudités de nos maraîchers Accompagné de houmous, tapenade et caviar d'aubergine RAW VEGETABLES BASKET FROM OUR LOCAL GROWNERS SERVED WITH HUMMUS, TAPENADE, AND EGGPLANT CAVIAR	32 €
Burrata et tomates Basilic frais, tomates cerises BURRATA AND TOMATOES FRESH BASIL, CHERRY TOMATOES	28 €
Melon et jambon de Parme Stracciatella crémeuse, noisettes torréfiées, pickles de girolles MELON AND PARMA HAM CREAMY STRACCIATELLA, ROASTED HAZELNUTS, CHANTERELLES PICKLES	31 €
Salade Caesar Cœurs de romaine croquants, volaille fermière, croûtons dorés, parmesan affiné, anchois CAESAR SALAD CRISP ROMAINE HEARTS, CHICKEN, GOLDEN CROUTONS, AGED PARMESAN, ANCHOVIES	29 €
 Tartare de loup Suprêmes d'agrumes, purée d'avocat citronnée, concombre, huile d'olive vierge SEA BASS TARTARE CITRUS SEGMENTS, LEMON AVOCADO PURÉE, CUCUMBER, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	34 €

PLATS

MAIN DISHES

Le Burger Bœuf simmental, cheddar, salade croquante, sauce cocktail, pain brioché, pommes frites THE BURGER SIMMENTAL BEEF, CHEDDAR CHEESE, CRISPY LETTUCE, COCKTAIL SAUCE, BRIOCHE BUN, FRENCH FRIES	38 €
Pâte Pomodoro Rigatoni, tomate, basilic et parmesan POMODORO PASTA RIGATONI, TOMATO, BASIL AND PARMESAN CHEESE	28 €
Escalope de veau Milanaise Ecrasé de pomme de terre, jus de veau au thym MILANAISE ESCALOPE CRUSHED POTATOES, THYME AND VEAL GRAVY	39 €
 Cabillaud Confit à l'huile d'olive, déclinaison de chou-fleur au curcuma, beurre citron COD SIMMERED WITH OLIVE OIL, CURRIED CAULIFLOWER VARIATIONS, LEMON BUTTER	36 €

GARNITURES

SIDE DISHES

Frites fraîches • Légumes sautés • Salade FRENCH FRIES • SAUTED VEGETABLES • GREEN SALAD	12 €
---	------

DESSERTS

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

Mousse au chocolat Chocolat noir intense Guanaja 70%, noisettes caramélisées CHOCOLATE MOUSSE GUANAJA 70% DARK CHOCOLATE, CARAMELIZED HAZELNUTS	16 €
Ile flottante Crème anglaise à la vanille, caramel et amandes caramélisées FLOATING ISLAND VANILLA CRÈME ANGLAISE, CARAMEL AND CARAMELIZED ALMONDS	15 €
Assiette de fruits frais de saison SEASONAL FRUIT PLATE	19 €
Glaces et sorbets maison HOME-MADE ICE-CREAM & SORBET	6 € la boule 6 € PER SCOOP
 La figue rôtie au miel, glace à la feuille de figuier, granola THE ROASTED FIG WITH HONEY, FIG'S LEAF ICE-CREAM, GRANOLA	16 €

MENU ENFANT

CHILDREN'S MENU

Bruschetta légumes et parmesan VEGETABLES & PARMESAN BRUSCHETTA	28 €
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 - France et Allemagne / volaille - France / veau - Union européenne.
Origin of meat: beef - France & Germany / poultry - France / veal - 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.
