

L'Instant Gourmand Du Diner

Une table gourmande dans un lieu d'exception



Benjamin Bourgoin, chef passionné et engagé pour qui transmettre l'amour du produit est une évidence.

Il affectionne une cuisine généreuse et gourmande à base de produits frais de saison issus majoritairement de produits locaux.

« Parce qu'il n'y a pas de bonne cuisine sans bons produits » dicit Paul Bocuse, il sélectionne rigoureusement ses producteurs.

Amoureux de la cuisine niçoise son inspiration vient naturellement d'un mélange terre et mer.



SAVEUR - PASSION - AUTHENTICITÉ



LE MENU

Menu 3 plats : 59€ - Menu 2 plats : 49€

Servis au diner uniquement

Les entrées

Petits farcis Niçois, coulis de basilic

OU

*Foie gras du sud-ouest mi-cuit, chutney de fruits de saison,
pain de campagne toasté*

Les plats

Epaule d'agneau confite au romarin, petits légumes et frites de panisse

OU

Merlu au beurre noisette, riso comme une paëlla à la sobrassade

Les desserts

Royal chocolat et praliné croustillant, glace caramel beurre salé

OU

Baba bouchon ivre de rhum, crème fermière crue

Prix net, service compris

Nos viandes bovines, nos volailles et nos viandes porcines et caprines sont nées, élevées et abattues en France.

LA CARTE

Les entrées

<i>Tartelette feuilletée aux légumes du moment</i>	20€
<i>Carpaccio de poulpe, praliné de pignons et gelée au citron</i>	22€
<i>Velouté de petits pois glacé, royal de foie gras, artichauts crus en salade</i>	22€
<i>Pressé de gambas aux courgettes trompettes, charcuterie ibérique</i>	25€

Les plats

<i>Filet de canette, embeurrée de boulgour au kumquat</i>	30€
 <i>Filet de bœuf de race Aubrac, pomme purée maison et jus au vin rouge</i>	38€
<i>Merlu au beurre noisette, risotto comme une paëlla à la sobrassade</i>	28€
<i>Filets de rouget, risotto végétal de céleri/pomme granny smith, jus d'arêtes</i>	32€
<i>Côte de boeuf grillée (environ 1.2kg) - pour 2 personnes</i>	110€
<i>Poisson entier de pêche locale rôti au four (selon arrivage) - pour 2 personnes</i>	110€

Les garnitures en supplément

<i>Purée de pomme de terre au beurre cru</i>	7 €
<i>Petits légumes de saison glacés à l'huile d'olive</i>	7 €
<i>Frites de panisse</i>	7 €

LES DOUCEURS

Les desserts

Vacherin glace verveine et cerises poêlées au miel, chantilly amaretto 14€

Royal chocolat et praliné croustillant, glace caramel beurre salé 14€

 Soufflé chaud au Grand Marnier - 10 minutes d'attente pour la cuisson 14€

Baba bouchon ivre de rhum, crème fermière crue 14€

Infusion de fruits rouges dans un sirop mentholé, sorbet fruits rouges 14€

Assiette de fromages affinés, miel de pays et salades mélangées 12€

Les glaces artisanales

4€/boule

Vanille de Madagascar
Chocolat noir
Café
Grand Marnier

Fraise
Citron
Mangue
Framboise



 Plats signatures du Cantemerle

Prix net, service compris

Nos viandes bovines, nos volailles et nos viandes porcines et caprines sont nées, élevées et abattues en France.

NOS PRODUCTEURS PRÉFÉRÉS

Flavien Falchetto

(Pêcheur en petit bateau du Cros de cagnes, 06)

Saveur D'azur

(Fruits et légumes au Val de Cagnes, 06)

Aemme

(Produits italiens de sélection, Impéria, IT)

Pains et Tradition

(Jean Kircher, Meunier et Boulanger)

Neige d'Azur

(Artisan glacier, 06 Nice)

La Table de Solange

(Eleveur et Boucher, Bœuf de L'Aubrac, Aveyron)

La Plume Blanche

(Producteur d'Œuf, Vence, 06)

Coquillages Giol

(Producteur d'huitres et moules, baie de Tamaris, La Seyne sur mer, 83)



LISTE DES ALLERGÈNES

Petits farçis Niçois, coulis de basilic.	Lait, Moutarde, Œuf, Céréales
Velouté de petits pois glacé, royal de foie gras, artichauts crus en salade	Lait, Moutarde
Carpaccio de poulpe, praliné de pignons et gelée au citron	Poissons, fruits à coque
Pressé de gambas aux courgettes trompettes, charcuterie ibérique	Moutarde, Céleri, crustacés
Tartelette feuilleté aux légumes printaniers	Lait, Moutarde, Céréales
Foie gras du sud ouest en terrine, chutney de fruits de saison et pain de campagne toasté	Céréales
Epaule d'agneau confite au romarin, petits légumes et frites de panisse	céréales, céleri, lait
Filet de canette, embeurrée de boulgour au kumquat	Céréales, lait
Filet de bœuf de race Aubrac, pomme purée maison et jus au vin rouge	Sulfites, lait, Céleri
Merlu au beurre noisette, riso comme une paëlla à la sobrassade	Poissons, lait
Filets de rouget, risotto végétal de céleri/pomme granny smith, jus d'arêtes	Poissons, lait
Côte de boeuf grillé (environ 1.2kg) pour 2 personnes.	Lait
Poissons entier, sauce vierge	Poissons
Purée de pomme de terre au beurre au lait cru	Lait
Frites de panisse	
Petits légumes de saison glacés à l'huile d'olive	
Vacherin glace verveine et cerises poêlées au miel, chantilly amaretto	lait, céréales, oeuf
Royal chocolat et praliné croustillant, glace caramel beurre salé	lait, céréales, oeuf
Soufflé chaud au Grand Marnier	lait, céréales, oeuf
Baba bouchon ivre de rhum, crème fermière crue	lait, céréales, oeuf
Infusion de fruits rouges dans un sirop mentholé.	
Assortiment de glaces ou sorbets artisanales.	lait, céréales, oeuf
Assiette de fromages affinés, miel de pays et salades mélangées.	lait