

# 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 bon produits » dicit Paul Bocuse, il sélectionne rigoureusement ses producteurs.*

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



*A passionate and committed chef, Benjamin Bourgoin, for whom passing on the love of the product is an obvious choice.*

*He loves generous and gourmet cuisine based on fresh seasonal products, mostly from local produce.*

*"Because there is no good cooking without good products" by P.B. he rigorously selects his producers.*

*In love with the cuisine of Nice, his inspiration comes naturally from a mixture of land and sea.*



SAVEUR - PASSION - AUTHENTICITÉ

## ENTREES



	<i>Petits farcis Niçois, coulis de basilic</i>	19€
	<i>Asperges vertes de Provence gratinées au parmesan, vinaigrette aux coquillages et poupeton de riquette</i>	19€
	<i>Velouté glacé de petits pois au morilles de Gourdon, royal d'artichaut camus</i>	22€
	<i>Carpaccio de gamberoni rosa, salade de légumes croquants, condiment riviera</i>	23€
	<i>Gravelax de lieu jaune, taboulé végétal à la fleur de capucine</i>	24€
	<i>Foie gras du sud ouest mi cuit, chutney de fruits de saison et pain de campagne toasté</i>	25€

## PLATS



	<i>Jarret d'agneau confit au romarin, jus réduit au miel</i>	30€
	<i>Terre et mer de volaille fermière et gambas grillées, jus de crustacés crémé</i>	32€
	<i>Faux filet de bœuf de race Aubrac, Effiloché de bœuf et jus corsé au vin rouge</i>	34€
	<i>Loup de la baie de Cannes cuit vapeur en habit de basilic</i>	29€
	<i>Poulpes de roc grillés sur la plancha, émulsion de pommes de terre à l'ail</i>	31€
	<i>Côte de boeuf grillé (environ 1.2kg) pour 2 personnes</i>	110€
	<i>Daurade entiere grillée , sauce vierge</i>	38€

## GARNITURE



*Purée de pomme de terre au beurre et lait cru*  
*ou*  
*Frites de panisses*  
*ou*  
*Caviar d'aubergines*  
*ou*  
*Petits légumes de saison glacés à l'huile d'olive*

*Garniture supplémentaire 7€*

Prix net, service compris



*Plats signatures du Cantemerle*

## DESSERTS



*Rhubarbe et fraises de Carros en différentes texture, glace verveine* 14€

*Le chocolat de la maison "racine carré" à st Jeannet, en plusieurs textures* 14€



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

*La tourte niçoise revisitée selon notre inspiration* 14€

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

*Assortiment de glaces ou sorbets de chez Néron Glacier* 4€/boule

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



Prix net, service compris



*Plats signatures du Cantemerle*

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



La Table du  
Cantemerle  
VENCE - CÔTE D'AZUR

GLACE ET SORBET ARTISANAUX

## NERON GLACIER

---

LOUIS DUBOIS  
NERON GLACIER  
VIEUX NICE



## LES GLACES

Vanille de Madagascar  
Chocolat noir  
Café  
Grand Marnier

## LES SORBETS

Fraise  
Citron  
Mangue  
Framboise

4€ la boule



# LISTE DES ALLERGÈNES

Petits farçis Niçois, coulis de basilic.	Lait, Moutarde, Œuf, Céréales
Asperges vertes de Provence gratinées au parmesan, vinaigrette aux coquillages et poupeton de riquette	Lait, mollusques, moutarde
Velouté glacé de petits pois au morilles de Gourdon, royal d'artichautcamus	Lait,
Carpaccio de gambas, salade de légumes croquant, condiment riviera.	Crustacés, moutarde
Gravelax de lieu jaune, taboulé végétal à la fleur de capucine	Poisson
Foie gras du sud ouest en terrine, chutney de fruits de saison et pain de campagne toasté.	Céréales
Jarret d'agneau des Adrets confits au romarin,	Sulfites, lait,
Terre et mer de voleille fermière et grosses gambas grillée,	Crustacés, lait, soja, moutarde
Faux filet de bœuf de race Aubrac,	sulfites, lait
Loup de la baie de Cannes cuit vapeur en habit de basilic.	Poissons
Poules de roc grillé sur la plancha, émulsion de pommes de terre à l'ail	Mollusques, lait, oeuf
Côte de boeuf grillé(environ 1.2kg) pour 2 personnes.	Lait
Daurade entière grillée, sauce vierge	Poissons
Purée de pomme de terre au beurre au lait cru	Lait
Frites de panisses	
Caviar d'aubergines	
Petits légumes de saison glacés à l'huile d'olive	
Rhubarbe et fraises de Carros en différentes texture, glace verveine	lait, céréales, oeuf
Le chocolat de la maison "racine carré" à st Jeannet, en plusieurs textures.	lait, céréales, oeuf
Soufflé chaud au Grand Marnier	lait, céréales, oeuf
La tourte niçoise revisitée selon notre inspiration	lait, céréales, oeuf
Infusion de fruits rouges dans un sirop mentholé.	
Assortiment de glace ou sorbet artisanales.	lait, céréales, oeuf
Assiette de fromages affinés, miel de pays et salades mélangées.	lait

# *Nos Producteurs Préférés*

*Our Favorite Producer*

**Flavien Falchetto**  
(Pêcheur en petit bateau du Cros de cagnes)

**La ferme des Grenouilles**  
(Fabrice Leroy, maraicher bio à Villeneuve-Loubet)

**La Cambuse**  
(Davide Dalmasso, produits italiens de sélection, Golf Juan)

**La ferme de l'Escaillon**  
(Fromage de vache o6 Andon)

**Pains et Tradition**  
(Jean Kircher, Meunier et Boulanger)

**Fromagerie de la Crous**  
(Fromage de chèvre frais et affinés, o6 Cipières)

**Néron Glacier**  
(Louis Dubois, artisan glacier, o6 Nice)

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

**Truffes et Morilles de Gourdon**  
(cultivateur et ramasseur de truffes et morilles o6 Gourdon)



---

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