



La table du Cantemerle



Benjamin Bourgoïn, 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 »
dixit Paul Bocuse, il sélectionne rigoureusement ses producteurs.

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



Les entrées



Velouté de butternut, syphon au comté et noisette torréfiées

Escabèche de lisette, carpaccio de betterave, vinaigrette acidulée

Mi-cru de boeuf taillé au couteau, sauce gribiche et copeaux de foie gras

Ravioles de gambas au petits légumes fumées minute

Les plats

Côte de cochon Français, mousseline de carottes et grenailles en persillade

Poitrine de canette acidulée aux prunes, pleurottes et pomme de terre au jus

Filet de lieu noir, ravioles courge/noix, beurre noisette et tombée d'épinard



Ravioles ricotta/épinard, dés de butternut et champignons sautés

Les desserts

Soufflé glacé au grand marnier

Baba au rhum, crème fermière épaisse

Intense chocolat

Tarte au citron meringuée

Assiette de fromages affinés

Sélection Marie Quatrehomme, meilleur ouvrier de France

Menu 3 plats à 49€

Menu 2 plats à 42€



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,o6

Saveur D'azur

Fruits et légumes au Val de Cagnes,o6

Aemme

Produits italiens de sélection, Impéria, IT

Pains et Tradition

Jean Kircher, Meunier et Boulanger

Neige d'Azur

Artisan glacier, o6 Nice

La Table de Solange

Eleveur et Boucher, Bœuf de L'Aubrac, Aveyron

La Plume Blanche

Producteur d'Œuf, Vence,o6

Coquillages Giol

Producteur d'huîtres et moules, baie de Tamaris, La Seyne sur mer,83





The Cantemerle table



Benjamin Bourgoin, a passionate and committed chef for whom passing on the love of the product is a given.

He enjoys a generous and gourmet cuisine based on fresh, seasonal produce, mostly sourced locally.

"Because there is no good cuisine without good products," said Paul Bocuse, he rigorously selects his producers.

As a lover of Niçoise cuisine, his inspiration naturally comes from a mixture of land and sea.



Starters

 Butternut squash velouté, Comté cheese foam and roasted hazelnuts

Mackerel escabeche, beetroot carpaccio, vinaigary dressing

Hand-cut semi-raw beef, gribiche sauce and foie gras shavings

Smoked prawn ravioli with baby vegetables

Main courses

French pork chop, carrot mousseline and new potatoes with parsley

Duck breast with plums, oyster mushrooms and potatoes in jus

Fillet of colley, pumpkin/walnut ravioli, brown butter and wilted spinach

 Ricotta/spinach ravioli, butternut squash cubes and sautéed mushrooms

Desserts

Iced grand marnier soufflé

Rum baba, thick farm cream

Intense chocolate

Lemon meringue tart

Selection of matured cheeses

Selection by Marie Quatrehomme, Best Craftsman of France

3-courses menu €49

2-courses menu €42

