

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.



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>Gaspacho de poivrons rouges, granité pomelos, chips de focaccia</i>	20€
	<i>Carpaccio d'espadon de pêche locale, glace au xérez, sponge cake aux herbes</i>	22€
	<i>Huîtres de la maison Giol de la Baie de Tamaris fumées minute, condiment grenade/kiwi</i>	23€
	<i>Tomate plein champ grillée, pan con tomate, charcuterie de porc maison et straciatella à la truffe d'été</i>	24€
	<i>Foie gras du sud-ouest mi-cuit, chutney de fruits de saison et pain de campagne toasté</i>	25€

PLATS



	<i>Epaule d'agneau des Adrets confite au romarin, jus légèrement iodé</i>	28€
	<i>Filet mignon de veau en croûte de parmesan et moutarde</i>	30€
	<i>Filet de bœuf de race Aubrac, Effiloché de bœuf et jus corsé au vin rouge</i>	38€
	<i>Calamars de méditerranée en persillade, moules et chorizo, jus crémé</i>	30€
	<i>Pavé de thon rouge de pêche locale, coulis de poivrons au beurre fumé</i>	30€
	<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€

GARNITURES



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

Garniture supplémentaire 7€

Prix net, service compris



Plats signatures du Cantemerle

DESSERTS



<i>Le chocolat grand cru au noisettes et sauce caramel</i>	14€
<i>Citron de Provence au basilic et croustillant de brick</i>	14€
<i>Soufflé chaud au Grand Marnier</i> <i>10 minutes d'attente pour la cuisson</i>	14€
<i>Abricot au romarin, gâteau cheese cake et coulis abricot</i>	14€
<i>Infusion de fruits rouges dans un sirop mentholé, sorbet fruits rouges</i>	14€
<i>Assortiment de glaces ou sorbets de chez Néron Glacier</i>	4€/boule
<i>Assiette de fromages affinés, miel de pays et salades mélangées</i>	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
Carpaccio d'espadon de pêche locale, glaçe au xérez	Poisson, Lait, Moutarde, Œuf, Céréales
Gazpacho de poivrons rouges, granité pomelos, chips de focaccia	Céréales, Moutarde
Huîtres de la maison Giol en Baie de Tamaris fumées, condiment grenade/kiwi	Poissons, céréales
Tomate plein champ grillée, pan con tomate, charcuterie de porc maison et straciatella	Lait, Moutarde, Céréales
Foie gras du sud ouest en terrine, chutney de fruits de saison et pain de campagne toasté.	Céréales
Epaule d'agneau des Adrets confite au romarin, jus légèrement iodé	Poissons
Filet mignon de veau en croute de parmesan et moutarde	Moutarde, lait, Céréales
Faux filet de bœuf de race Aubrac,	sulfites, lait
Pavé de thon rouge de pêche locale	Poissons, lait
Calamars de méditerranée en persillade, moules et chorizo, jus crémé	Mollusques, lait
Côte de bœuf 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	
Caviar d'aubergines	Fruits à coques
Petits légumes de saison glacés à l'huile d'olive	
Le chocolat grand cru au noisettes et sauce caramel	lait, céréales, oeuf, fruits à coque
Citron de Provence au basilic et croustillant de brick	lait, céréales, oeuf
Soufflé chaud au Grand Marnier	lait, céréales, oeuf
Abricot au romarin, gâteau cheese cake et coulis abricot	lait, céréales, oeuf
Infusion de fruits rouges dans un sirop mentholé.	
Assortiment de glaçes ou sorbets 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.*