

# L'Instant Gourmand Du Diner

*Une table gourmande dans un lieu d'exception*



*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 » 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 farçis Niçois, coulis de basilic*

OU

*Velouté de petits pois glacé, ricotta aux herbes  
et légumes crus*

## *Les plats*

*Souris d'agneau confite aux écorces d'orange,  
frites de panisse.*

OU

*Dos de cabillaud juste nacré, jus de moule crémé  
petits légumes du moment*

## *Les desserts*

*Profiteroles craquelin, glace vanille  
et sauce chocolat*

OU

*Entremet mascarpone aux fraises du pays*

---

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>Carpaccio de poulpe, condiment à la piémontaise (herbes fraîches, anchois, câpres, parmesan)</i>	22€
	<i>Pressé de volaille fermière aux asperges vertes, vinaigrette au jus de viande</i>	23€
	<i>Tartelette feuilleté aux légumes printaniers</i>	20€
	<i>Foie gras du sud-ouest mi-cuit, chutney de fruits de saison, pain de campagne toasté</i>	25€

## Les plats

	<i>Tourte de canard et foie gras, salade frisée au jus de viande</i>	30€
	<i>Filet de bœuf de race Aubrac, pomme purée maison et jus au vin rouge</i>	38€
	<i>Risotto crémeux aux coquillages et légumes verts du moment</i>	32€
	<i>Dos de cabillaud juste nacré, jus de moule crémé petits légumes du moment</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€

## 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

	<i>Profiteroles craquelin, glace vanille et sauce chocolat</i>	14€
	<i>Pavlova aux framboises, crème vanille et compotée à la mélisse</i>	14€
	<i>Soufflé chaud au Grand Marnier - 10 minutes d'attente pour la cuisson</i>	14€
	<i>Entremet mascarpone aux fraises du pays</i>	14€
	<i>Infusion de fruits rouges dans un sirop mentholé, sorbet fruits rouges</i>	14€
	<i>Assiette de fromages affinés, miel de pays et salades mélangées</i>	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*

(Éleveur 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, ricotta aux herbes et légumes crus	Lait, Moutarde
Carpaccio de poule, condiment à la piémontaise (herbes fraîches, anchois, câpres, parmesan)	Poissons, lait, Moutarde
Pressé de volaille fermière aux asperges vertes, vinaigrette au jus de viande	Moutarde, Céleri
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
Souris d'agneau confite aux écorces d'orange, frites de panisse.	Céleri,
Tourte de canard et foie gras, salade frisée au jus de viande	Céréales, oeuf,
Filet de bœuf de race Aubrac, pomme purée maison et jus au vin rouge	Sulfites, lait, Céleri
Risotto crémeux aux coquillages et légumes verts du moment	Poissons, lait
Dos de cabillaud juste nacré, jus de moule crémé, petits légumes du moment	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	
Profiteroles craquelin, glace vanille et sauce chocolat	lait, céréales, oeuf
Pavlova aux framboises, crème vanille et compotée à la mélisse	lait, céréales, oeuf
Soufflé chaud au Grand Marnier	lait, céréales, oeuf
Entremet mascarpone aux fraise du pays	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