

# 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>Mi-cuit de boeuf mariné au balsamique, légumes croquants et glace ratatouille</i>	20€
	<i>Artichauts violets crus et en velouté, espuma buratta aux pignons grillés</i>	22€
	<i>L'anchois frais mariné aux agrumes, déclinaison d'avocat en plusieurs textures</i>	23€
	<i>Tartare de thon rouge, crème glacée de persil, betterave chiogga a crus et en pickles</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>Pluma de porc ibérique grillé, figues blanches poêlées</i>	28€
	<i>Faux filet de bœuf de race Aubrac, Effiloché de bœuf et jus corsé au vin rouge</i>	34€
	<i>Poulpes de roc grillés sur la plancha, bolognaise de tomates crue</i>	31€
	<i>Pavé de thon rouge de pêche locale, comme un rossini</i>	35€
	<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€

## GARNITURE



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

*Garniture supplémentaire 7€*

Prix net, service compris



*Plats signatures du Cantemerle*

## DESSERTS



*Crèmeux chocolat et huile d'olive, brisures de canistrelli Corse* 14€

*Vacherin aux pêches et sorbet plein fruits* 14€



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

*Cookies cuit minute à la pistache et framboise, sorbet framboise* 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
Mi-cuit de boeuf mariné au balsamique, légumes croquants et glace ratatouille	Lait, Moutarde, Œuf, Céréales
Artichauts violets crus et en velouté, espuma buratta aux pignons grillés	Lait, fruits à coques
L'anchois frais mariné aux agrumes, déclinaison d'avocat en plusieurs textures	Crustacés, moutarde
Tartare de thon rouge, crème glacée de persil, betterave chiogga a crus et en pickles	Poissons, fruits à coques
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,
Pluma de porc ibérique grillé	Sulfites, Fruits à coques
Faux filet de bœuf de race Aubrac,	sulfites, lait
Pavé de thon rouge de pêche locale,	Poissons
Poules de roc grillés sur la plancha	Mollusques
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 panisses	
Caviar d'aubergines	
Petits légumes de saison glacés à l'huile d'olive	
Crèmeux chocolat et huile d'olive, brisures de canistrelli Corse	lait, céréales, oeuf
Vacherin aux pêches et sorbet plein fruits	lait, céréales, oeuf
Soufflé chaud au Grand Marnier	lait, céréales, oeuf
Cookies cuit minute à la pistache et framboise, sorbet framboise	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.*