

MENU

Les Entrées

Saumon fumé de Norvège
Avocat quinoa à l'huile de noisette 18 €

Terrine de foie gras de canard « Fait Maison »
Chutney de pommes et poires, bouquet de mesclun 22 €

Poêlée de noix de Saint-Jacques
Endives et mâche aux agrumes 24 €

Salade d'automne
Endives, mesclun, foie gras, magret de canard fumé, noix 18 €

Œuf « Bio » cocotte à la truffe et ses mouillettes de pain grillé 18 €

Fricassée de cèpes, salade frisée et ses croûtons
Fines tranches de jambon de Parme 22 €

Les Poissons

Poêlée de scampis à l'ail et persil et carpaccio de courgettes
Riz parfumé à la cardamome 18 €

Poisson du jour selon arrivage en croûte de sel
Barigoule légumes de saison 30 €

Dos de Cabillaud rôti
Embeurré de choux et lentilles au lard 22 €



CASINO
BARRIÈRE
LES PRINCES - CANNES

Les Pâtes avec ou sans gluten

Linguine aux palourdes, jus d'ail et persil 18 €

Penne à la fondue de tomates fraîches, seiche et chorizo 18 €

Spaghetti à l'Amatriciana au lard fumé 18 €

Nos suggestions végétariennes

Velouté de butternut aux éclats de châtaigne 16€

Lasagne de légumes « Maison » 18€

Galette de pommes de terre aux cèpes et aromates 22€

Les Viandes

Cœur de filet de bœuf de « Simmental »

Ecrasé de pommes de terre et tombée d'épinards frais 35 €

Médaille de filet de veau, poêlée de Lentins de chêne

Gnocchi au parmesan 32 €

Carré d'agneau rôti en croûte de tapenade

Pommes pont neuf de polenta 32 €

Fricassée de poulet fermier aux morilles

Pommes « Anna » 26€

Les Desserts

Duo de fromages 7 €

Crème brûlée à la vanille 7 €

Finger mangue passion et Yuzu 7.50 €

Meringue aux fruits rouges, crème légère façon chantilly 7.50 €

Panna Cotta vanille au coulis de fruits 7 €

Fraîcheur de fruits de saison 7.50 €

Tiramisu à l'Amaretto 7 €

Omelette Norvégienne au « Grand Marnier » 7.50 €

Sélection de glaces et sorbets Bio 7 €

*Vanille, Chocolat, Café, Caramel
Framboise, Mangue, Citron, Myrtille*

Prix nets, service compris.