



La Table du Cantemerle

VENCE - CÔTE D'AZUR



M
O
T

“

Pour vous faire partager ma passion des bons produits, j'utilise dans ma cuisine des produits essentiellement issus de fermes, GAEC et producteurs locaux qui sont d'origines contrôlées.

D
U

C
H
E
F

Les poissons et crustacés sont sauvages et j'attache une grande importance aux légumes ainsi qu'aux saisons. Allier, combiner, dans des accords sans cesse renouvelés, les saveurs d'hier et d'aujourd'hui, les richesses de notre terroir et celles d'ailleurs, tel est l'objectif de notre nouvelle carte qui, je l'espère, vous fera voyager à la découverte de l'esprit et des parfums de ma cuisine...

”



Une table gourmande dans un cadre exceptionnel



Accueillant les pauses café et les déjeuner, notre belle terrasse panoramique au bord de la piscine sert de décor à une cuisine gourmande et raffinée.

La Table du Cantemerle vous offre la possibilité de combiner travail et plaisir gustatif lors de nos déjeuners fraîcheurs ou de nos diners gourmands.



Maître Restaurateur : Un mariage réussi entre tradition et qualité, en privilégiant une cuisine à base de produits frais et locaux.

Ce titre, est un vrai label de qualité qui est le premier à distinguer l'excellence des meilleurs professionnels de la restauration proposant une cuisine authentique à base de produits frais, accueillant leurs clients dans les règles de l'art et respectant un cahier des charges bien précis.



Menus

Séminaire



Déjeuner Fraicheur - 27€

(Possibilité de déjeuner en 1 heure maximum)

Entrées

*Salade César Cantemerle
(Salade romaine, volaille fermière, tomates, œufs durs, filet d'anchois, croutons, copeaux parmesan)*

Tarte fine caviar d'aubergine, tomate confite et mozzarella et basilic

Tartare de saumon rémoulade de pomme céleri mesclun et parmesan

Crevettes roses croustillantes Carpaccio de courgettes curry, mesclun,

Salade de boulgour menthe feta, oignon rouge et concombre

Bayaldi de légumes du soleil de mousse de chèvre miel et pignon de pin

Plats

Pavé de lieu jaune grillé, carottes au kumquat jus d'agrumes

Pêche du jour laqué au sésame, Wok de légumes au soja

Morue fraîche grillée, brandade à l'huile vierge

Tajine de fondant de cochon aux épices douces

Onglet de bœuf grillé aux baies roses écrasée de pommes terres aux olives

Paleron fondant croustillant de pomme de terre jus de daube niçoise

Desserts

Infusion de fruits de saison à la mélisse

Nougat glacé maison aux fruits confits coulis de fruits rouges

Moelleux aux fruits et gelée de framboise

Riz au lait crémeux confiture de lait et tuile caramel

Succès au chocolat noir

Eclair crème légère et fruits de saison

Diner Gourmand - 39€

Entrées

Salade de légumes niçois rouget en escabèche

Feuilleté d'œuf bio poché oignons confits champignons lardons sauce vigneronne

Mi-cuit de foie gras du sud ouest chutney de kumquat tartine de pain grillé

Galette de pommes de terre aux herbes saumon fumé crèmes de raifort et citron

Carpaccio de veau vitello tonato

Fraicheur d'avocats et tomate confite crabes décortiqué et jus de carapace

Plats

Suprême de volaille contisé au citron confit gnocchi à la niçoise

Petits farcie niçois

Pavé d'Ombrine de corse grillé, fondue de fenouil à la badiane, vierge de tomate et cebettes

Minute de thon snacké à l'unilatérale, caponnata de légumes du soleil, jus de piquillos

Filet de canette rosé, polenta rôtie, shiitakes, jus au soja

Pavé de bœuf « charolais » rôti, échalote confite au vin de Provence pomme ratte fondante

Desserts

Coulant de chocolat noir grand cru de cacao cœur de fruits rouges

Croustillant coco chocolat blanc mousse légère à la mangue et citron vert

Vacherin glacé aux fruits de saison chantilly vanille de Madagascar

Cheese-cake Philadelphia, zeste de citron, crumble spéculos

Délice craquant au chocolat, cœur d'abricot façon Sacher torte

Fraisier léger revisité

Eclair d'Eugénie meringue et citron d'ici

Minestrone de fruits de saison ile flottante exotique nougatine



Forfait Boisson



Forfait Boisson Déjeuner - 6€

1/2 Eau minérale ou gazeuse + Café ou tisane aux herbes du jardin



Forfait Boisson Diner - 18€

1/2 de Vin + 1/2 Eau minérale ou gazeuse + Café ou tisane aux herbes du jardin

Apéritif Esprit Sud - 8€

Apéritif au bord du terrain de pétanque lors d'un tournoi convivial

Accompagnement Salé

+

Pastis et Jus de fruit



Forfait Apéritif - 16€

Punch planteur

+

Accompagnements Salés

(Olives marinées, gressins, noix de cajou)

+

3 Amuses bouches : parfum et goût du moment

(Tartare de saumon au citron-crème de légumes au basilic-brochette de tomate mozzarella)



Forfait Apéritif Buffet - 21€

1 coupe de Champagne

+

Jus de fruits + eaux minérales + sodas

+

Accompagnements Salés

(Olives marinées, gressins, noix de cajou)

+

3 Amuses bouches : parfum et goût du moment

(tartare de saumon au citron-crème de légumes au basilic-brochette de tomate mozzarella)