

# Fouquet's

Cannes

Bread and selection of viennoiseries



Roasted apricots, stracciatella, mortadella  
and herbs salad

Watermelon gazpacho, diced vegetables

Burrata, gambero rosso tartare, citrus and verbena

Spicy marinated mussels, confit peppers

Baked egg with truffle



Grilled sea bass, fennel fondue and arugula. Salsa cruda  
or

Marinated and fire burnt salmon tataki, rice with herbs

Burrata ravioli, tomato sauce and taggiasche olives,  
zucchini salad, lemon and basil

Pan-fried beef chuck steak, Napoli sauce. Basil gnocchi  
or

Grilled veal flank, chimichurri sauce. Mashed potato



Cheese Buffet



Pistacchio panna cotta, cherries and cocoa crumble

Strawberries and vanilla tart

Peach and redcurrant pavlova



Glass of Fouquet's Champagne

Mineral water

Coffee & Tea

Allergenic product, please consult our staff

*Fouquet's*

*Cannes*

Pain et sélection de viennoiseries

---

Abricots rôtis, stracciatella, mortadelle  
et salade d'herbes aromatiques

Gaspacho de pastèque, brunoise de légumes de saison

Tartare de gambero rosso, agrumes et verveine

Moules en escabèche, poivrons confits

Oeuf cocotte à la truffe

---

Bar grillé, fondue de fenouil et roquette, sauce vierge  
ou

Tataki de saumon mariné, brûlé à la flamme,  
riz aux herbes

Raviolo de burrata, sauce tomate et olives taggiasche,  
salade courgette, citron et basilic

Paleron de boeuf poêlé, sauce Napoli.  
Gnocchi au basilic

ou

Tendrons de veau grillés, sauce chimichurri.  
Ecrasé de pommes de terre

---

Buffet de fromages

---

Panna cotta pistache, cerises fraîches et crumble cacao

Tarte aux fraises et vanille

Pavlova aux pêches et groseilles

---

Coupe de champagne Fouquet's

Eaux minérales

Café & Thé

Produits et allergènes, consultez notre maître d'hôtel