

# DIMANCHE 14 JUILLET

*Sunday July 14th*

Coupe de Champagne Ruinart Blanc de Blanc ou Deutz Rosé.

*Glass of Champagne Ruinart Blanc de Blanc or Deutz Rosé.*

## APERITIVO

Infusion lavande et romarin.

Fraise caviar, ceviche homard.

*Lavender and rosemary infusion.*

*Strawberry caviar, lobster ceviche.*

## ENTRÉE

*Starter*

Tartare de pastèque et glace végétale aux pois gourmands,  
levure Maltée.

*Watermelon tartare and plant-based ice cream with sugar snap peas,  
malted yeast.*

## TERRE & MER

*Surf and Turf*

Les deux filets.

Le Saint-Pierre et le mignon de veau, sauce vierge des vergers,  
mousseline de carotte, courgette violon grillée.

*Two filets.*

*John Dory fish and veal tenderloin, fruit salsa cruda,  
carrot mousseline, grilled tromboncino squash.*

## DESSERTS DE PARTAGE

*Desserts to share*

Tiramisu pistache et cerise, crumble cacao.

*Pistachio and cherry tiramisù, cacao crumble.*

Panna cotta au miel, abricot et pignons de pin.

*Honey panna cotta, apricot and pine nuts.*

Meringue aux framboises, crème mascarpone & citron vert.

*Raspberry meringue, lime and mascarpone cream.*

## VINS WINES

AOP Côtes de Provence Château Gassier Le Pas du Moine Rosé.

AOP Côtes de Provence Minuty Blanc.

AOP Côtes de Provence Minuty Rouge & Or.

PONTON

**285 €**

Prix net, boissons comprises  
*Net price, drinks included*

T DU PONTON

**375 €**

Prix net, boissons comprises  
*Net price, drinks included*

ENFANTS

**49 €**

De 4 à 12 ans  
*From 4 till 12 years old*

RÉSERVATIONS : 04 92 98 77 00

[jpascal@cannesbarriere.com](mailto:jpascal@cannesbarriere.com)