

DIMANCHE 14 JUILLET

Sunday July 14th

VÉGÉTARIEN *VEGETARIAN*

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 végétal.

*Lavender and rosemary infusion.
Strawberry caviar, plant-based 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.*

PLAT PRINCIPAL

Main course

Mousseline de carotte et courgette fleur farcie
au caviar d'aubergine brûlée, citron confit au miel et amandes.

*Carrot mousseline and zucchini flower stuffed
with eggplant caviar, candied lemon with honey and almonds.*

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