

MERCREDI 7 AOÛT

Wednesday, August 7th

Coupe de Champagne R de Ruinart Brut ou Deutz Rosé.

Glass of Champagne R de Ruinart Brut or Deutz Rosé.

APERITIVO

Pinsa, huile d'olive, gingembre piment, fleur de sel,
zeste de citron vert, guacamole.

Pinsa, olive oil, ginger, chili, fleur de sel, lime zest, guacamole.

ENTRÉE

Starter

Burrata, pêche au balsamique blanc, amandes, huile de basilic.

Burrata, peach with white balsamic vinegar, almonds, basil oil.

PLAT AUX CHOIX

Selection from

Filet de dorade de la baie de Cannes, grillée, vierge, légumes rôtis.

*Grilled sea bream filet from the Bay of Cannes,
salsa cruda, roasted vegetables.*

OU OR

Noisette d'agneau en croûte de Aji Amarillo, salsa verde,
polenta crémeuse et oca rôti.

Aji Amarillo crusted lamb, salsa verde, creamy polenta and roasted oca.

OU OR

Gnocchi all'arrabiata, courgette violon aux pignons,
copeaux de parmesan.

*Gnocchi all'arrabiata, tromboncino squash with pine nuts,
shaved parmesan.*

DESSERTS DE PARTAGE

Desserts to share

Tiramisu pistache et cerise, crumble cacao.

Pistachio and cherry tiramisù, cacao crumble.

Sablé aux amandes et fraise, crème vanille.

Almond and strawberry shortbread biscuit, vanilla cream.

Nage de melon à la menthe.

Chilled melon and mint soup.

VINS WINES

AOP Côtes de Provence Minuty Prestige (blanc, rouge, rosé).

PONTON

235 €

Prix net, boissons comprises
Net price, drinks included

T DU PONTON

260 €

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