

LUNDI 22 JUILLET

Monday July 22nd

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

Ceviche de daurade, mangue, grenade, coriandre, citron vert.

Sea bream ceviche, mango, pomegranate, coriander, lime.

PLAT AUX CHOIX

Selection from

Grosse gambas grillée, avocat fumé,
noix de macadamia, légumes rôtis.

*Large grilled king prawns, smoked avocado,
macadamia nuts, roasted vegetables.*

OU OR

Picanha de veau, sauce guasacaca,
pomme écrasée avec paprika fumé.

Veal picanha, guasacaca sauce, mashed potatoes with smoked paprika.

OU OR

Rigatoni à la truffe d'été, stracciatella, roquette et huile d'olive.

Rigatoni with summer truffle, stracciatella, arugula and olive oil.

DESSERTS DE PARTAGE

Desserts to share

Panna Cotta au miel et abricot et pignons de pin.

Honey panna cotta, apricots and pine nuts.

Meringue aux framboise, crème mascarpone & citron vert.

Raspberry meringue, lime and mascarpone cream.

Tarte croustillante chocolat noir allégé et café torréfié.

Crunchy light black chocolate tartlet and roasted coffee.

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