

La **P**etite Maison
DE N I C O L E

A Partager

Le choix du sud (A partir de 2 personnes) 32 €/pers.

Thon finement taillé, citron, cébette, piment rouge, copeaux de Parmesan et mangue / Poivrons rouges et jaunes grillés à l'huile d'olive / Tomates du pays, Burrata au basilic et huile d'olive












Choix de 6 saveurs (A partir de 2 personnes) 49 €/pers.

Salade d'artichauts / Tomates du pays, Burrata au basilic et huile d'olive / Crevettes tièdes à l'huile d'olive citron et basilic
Petits farcis niçois / Fins beignets de fleurs de courgette
Macaroni aux truffes




L'attrait de Nicole (Servi pour l'ensemble de la table) 74 €/pers.

Thon finement taillé, citron, cébette, piment rouge, copeaux de Parmesan et mangue / Burrata au basilic / Salade d'artichauts
Fleurs de courgette en beignet / Crevettes tièdes à l'huile d'olive citron et basilic / Petits farcis / Les belles crevettes cébette et piment / Macaroni aux truffes

Les Entrées

-  Thon finement taillé, citron, cébette
piment rouge, copeaux de Parmesan et mangue 25 €
-  Salade d'artichauts et anchois 18 €
-  Salade de haricots verts, huile d'olive et vieux balsamique
copeaux de foie gras de canard 24 €
- Caviar d'origine Aquitaine (France), les 30 grammes
accompagné de crème fraîche, blinis tièdes
oeufs de caille et condiments 120 €
-  Tartare de saumon Label Rouge d'Ecosse 25 €
-  Poivrons rouges et jaunes grillés à l'huile d'olive 20 €
-   Tomates du pays, Burrata au basilic et huile d'olive 24 €
-  Avocat, laitue, crabe 37 €
-  Crevettes tièdes à l'huile d'olive citron et basilic 38 €
- Petits beignets de King crabe, légumes croquants 46 €
-  Le chèvre chaud, crème de romarin 18 €
- Calamaretti fritti 35 €
-  Fins beignets de fleurs de courgette 19 €
- Petits farcis niçois 19 €


Les Poissons

 Pavé de loup cuisiné comme on aime	52 €
 Les belles crevettes, cébette et piment	64 €
Thon comme un tournedos au poivre	43 €
Sole Meunière ou grillée	80 €
 Homard Canadien grillé	85 €






Les Truffes *(uncinatum)*

 Brouillade de truffes	46 €
  Macaroni aux truffes	48 €






Les Pâtes

Linguini onctueux au Homard Canadien	48 €
 Penne tomates fraîches, piment, mozzarella	25 €

Les Viandes

 Poulet fermier élevé au grain farci au foie gras <i>(pour 2 personnes / 50 minutes de cuisson)</i>	75 €
 Côte de veau <i>(pour 2 personnes)</i>	79 €
Carré d'agneau et sa garniture	42 €
 Le Chateaubriand	86 €
 Filet de Bœuf	
Sauce béarnaise	48 €
Sauce au poivre	48 €
Rossini	56 €
 Entrecôte émincée Black Angus 700 gr <i>(pour 2 personnes)</i>	98 €





Accompagnements

 Macaroni aux truffes	24 €
  Ratatouille niçoise	15 €
  Purée de pommes de terre à la truffe	24 €

 Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

La viande bovine entrant dans la composition des plats de cette carte a pour origine garantie la France, Black Angus USA. Le veau a pour origine garantie la France. Le thon utilisé dans les plats de cette carte est du thon frais d'Albacore. Nous tenons à votre disposition les documents pouvant attester de la traçabilité de nos viandes. Carte servie à partir du 19 avril 2017. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil.

Les Desserts

 Mousse chocolat blanc et framboises	14 €
 Mangue fraîche, sorbet et coulis d'abricot	15 €
Marrons glacés, glace aux marrons crème de marrons et chantilly	15 €
Tiramisu super	14 €
 Assiette de fruits frais de saison	16 €
 Cerises confites au kirsch, sorbet griottes	15 €
Glaces et sorbets	5 € <i>la boule</i>
Glaces : yaourt bulgare, vanille, café, spéculoos, chocolat caramel à la fleur de sel, pistache, marrons, noix de coco	
Sorbets : framboise, fraise, citron, mangue	



HÔTEL BARRIÈRE
LE MAJESTIC
CANNES

 LEADING
HOTELS®



LES TABLES
BARRIÈRE

