

MOT DU CHEF



Menu Carte Gourmand tous les soirs :

Mardi, Mercredi, Jeudi, Samedi.

Samedi et Dimanche midi



Menu Carte Gourmand every evening on Tuesday, Wednesday, Thursday Saturday For lunch on Saturday and Sunday

“*Chère Cliente, Cher client ,
Conjuguer les saveurs d'hier et d'aujourd'hui et les décliner sur une gamme sans cesse renouvelée, marier les richesses de notre terroir et celles d'autres horizons... Telles sont les tendances de ma nouvelle carte.*

Porté par la passion que je voue à l'élaboration de chaque recette, j'attache un soin particulier à la sélection des produits que je travaille. Ceci sont essentiellement fournis par des producteurs régionaux et sont d'origine contrôlée.

Les fruits et légumes sont de saison, les poissons et crustacés sont cuisinés frais.

Cette carte est le reflet de l'esprit chaleureux porté par la Table du Cantemerle. C'est un véritable voyage de découverte au cœur des parfums de ma cuisine. ”

JÉRÔME HERAUD
Maître Cuisinier de France 2019

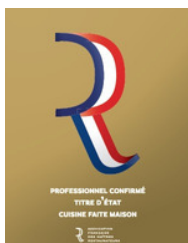


Dear Client ,

My permanent aim is to combine flavors from present and the past, and to turn them into a permanently renewed culinary offer. The trends of my new menu are to marry the richness of our terroir and the one of other horizons.

I give particular care to the products I use, driven by the passion I dedicate to the development of each recipe. These are mainly sourced from local producers and are of controlled origin. Fruits and vegetables are seasonal, fish and shellfish are all cooked fresh.

This menu is a reflection of the warm spirit of the Table du Cantemerle. It invites you to experience a real discovery trip in the heart of my cuisine.



Nos différentes formules

Entrée Seule <i>Starter</i>	19€	Entrée et Plat ou Plat et Dessert <i>2 Courses</i>	41€
Plat Seul <i>Main</i>	29€	Entrée, Plat et Dessert <i>3 Courses</i>	53€
		Entrée, Plat, Fromage et Dessert <i>4 Courses</i>	59€



Entrées

Starters



Tartare de poisson du moment aux herbes fraîches du jardin et écorce de citron confit

Fish tartare of the day with fresh herbs from the garden and candied lemon peel

Foie gras mi-cuit pané au grué de cacao, fraise de Vence au balsamique

Half-cooked foie gras breaded with cocoa nib, Vence strawberry with balsamic

Oeuf de ferme parfait, confit d'oignons doux et coulis de piquillos

Perfect farmhouse egg, sweet onion confit and piquillo coulis

Saumon mariné aux graines de cumin, taboulé végétal de choux fleur à la coriandre fraîche et graines de grenade.

Salmon marinated with cumin seeds, cauliflower taboulé with fresh coriander and pomegranate seeds

Raviole de gambas fumée minute, salpicon de légumes et bisque crémée.

Raviole of minute smoked prawns, vegetables salpicon and creamed bisque



Suggestion du jour.

Suggestion of the day.



Si vous êtes allergique à un produit, merci de le préciser lors de la commande

Viande bovine d'origine UE

If you are allergic to a product, please inform the waiter when ordering

Beef from the EU

Viandes

Meats



Filet de Bœuf « charolais » à la plancha, échalotes confites et jus de daube à la niçoise et mousseline de pomme de terre. + 12€

"Charolais" beef fillet à la plancha, candied shallots, Niçoise stew jus and potato mousseline.

Suprême de volaille fermière aux écorces de citron confit, pulpe d'aubergine aux sésames et tranche confite aux anchois

Farm chicken supreme with candied lemon peels, eggplant pulp with sesame seeds and candied anchovy slice

Poitrine de cochon fermière confite, émulsion de polenta et blette au jus de viande

Farhouse pork confit, polenta emulsion and chard with meat sauce

Poissons

Fishes



Pavé de cabillaud demi sel en stockfish niçois arrosé d'huile d'olive vierge, frite de panisse

Half salted codfish steak, Nicean stockfish way, sprinkled with virgin olive oil, panisse fries

Cameron cuit sur la grillade, risotto d'épeautre lié au tartare d'algues

Cameron cooked on the grill, spelled risotto tied with a seaweed tartare

Pêche du jour

Fish of the day

Végétarien / Vegan

Vegetarian / Vegan



Suivant l'inspiration et le retour du marché laissez vous guider par un menu du chef

Following the inspiration and the offer of the market, let yourself be guided by the chef's choice

Fromages ***Our Cheese***



***Plateau de fromages à la coupe : Affinage par Mr Thomas Métin,
Tome de vache du pays niçois, Chèvre de l'arrière pays grassois.***

Cheese platter Cured by Mr Thomas Métin

Cow Tome from the Nice hinterland and Goat cheese from the Grasse hinterland.

Desserts

(à commander en début de repas)

Our Desserts (to be ordered at the beginning of the meal)



Soufflé chaud au Grand Marnier "Cuvée Alexandre" et framboises

Hot Soufflé with Grand Marnier "Cuvée Alexandre" and raspberry



Finger au chocolat au lait, coeur de cerise amarena

Milk chocolate finger, cherry heart amarena

Infusion de fruits rouge à la mélisse du jardin

Infusion of red fruits with lemon balm

Le citron de Vence en trompe l'oeil

The lemon of Vence "trompe l'oeil"

Tarte aux fruits du moment

Fruit tart of the moment

Assiette de sorbets ou glaces Sorbets

Sorbets or Ice cream plate

Dessert du jour

Dessert of the day



Plats signature

Chef signed specialties

Nos Producteurs Préférés

Our favorite producers



GAEC Viande, Agneau de St Barnabé (Jean Pierre Isnard, St Barnabé, 342 chemin de Gréolières, 06140 Coursegoules)

Fermes des Clapiers, Veau fermier et Fromage de Vache frais et affiné (Marcel Bauge, 2256 chemin de Ville plaine, 06510 Bézaudin les Alpes)

La Vacherie d'Isola, Fromage : Tomes de Vache

La Coop des Baous, Coopérative des producteurs du Col de Vence (Route de Saint-Barnabé, 06140 Coursegoules)

EARL La Violette, Fleur de violette, sirop de violette (864 chemin St Martin, 06140 Tourrettes-sur-Loup)

Sébastien Sanières, Apiculteur et Producteur (Chemin Ville plaine, 06510 Bézaudin les Alpes)

Légumes du pays et citron de Menton (Producteur suivant la saison, marché de Vence ; la ferme Annabelle 06 Vence)

EARL La plume blanche, œufs bios (2358 chemin de la Sine, 06140 Vence)

Fleur de sel de Camargue

Rostan Julien, huile d'olive de Nice (488 BD Mourachone, 06580 Pegomas)

GAEC Monteiro : Fromage de chèvres frais & affinés (06 Peymenade)

Comptoir de Navarre (produits basques, 11 rue Eulalie, St Jean Pied de Port, 64220)

Le Clos de Laure, confitures, sirop (10 rue Verdi, 06000 Nice, produits à DRAP 06)

Maison « Perrin », tagliatelles, petits farcis et pâtes fraîches maison (13 Avenue Marcellin Maurel, 06140 Vence)