

MENU PLAISIR

ENTRÉE

Huîtres Fines de Claire n°2 gratinées, fondue de poireaux, sabayon à la persillade | 3 pièces
Baked Fine de Claire No. 2 oysters, leek fondue, parsley and garlic sabayon | 3 oysters

Médaillon de foie gras de canard maison, figues confites au miel, brioche dorée
Homemade duck foie gras, honey-glazed figs, toasted brioche

L'œuf parfait à la truffe, carbonara d'oignons, chips de parmesan, écume truffée
Slow-cooked egg with truffle, onion carbonara, parmesan crisps, truffle foam

Vitello tonnato, sauce au thon, câpres, copeaux de parmesan
Vitello tonnato, tuna sauce, capers, Parmesan

PLAT

Plat du jour
Daily special

Tartare de filet de bœuf français au couteau, frites, salade
Hand-cut French beef fillet tartare, fries, green salad

Magret de canard français laqué, jus acidulé aux fruits rouges, ricotta crémeuse, pommes de terre grenaille
Glazed French duck breast, tangy red berry jus, creamy ricotta, baby potatoes

Pappardelles maison aux champignons sauvages, jaune d'oeuf confit râpé
Homemade pappardelle pasta, wild mushrooms, grated cured egg yolk

DESSERT

Tiramisu della nonna préparé minute à table
Tiramisu della nonna, freshly prepared at your table

Tarte Tatin maison aux pommes caramélisées, crème de mascarpone vanillée, glace à la vanille Bourbon
Homemade caramelised apple tarte Tatin, vanilla mascarpone cream, Bourbon vanilla ice cream

Le trompe-l'œil café, biscuit à la cuillère, crémeux au café, croustillant aux fruits secs
Coffee trompe-l'œil dessert, ladyfinger biscuit, coffee cream, dried-fruit crunch

ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT 38€
ENTRÉE - PLAT - DESSERT 48€

MIRAMAR PLAGE

BEACH CLUB – CANNES

Nos prix sont exprimés en euros, toutes taxes comprises. La liste des allergènes est disponible sur demande. | All our prices are in euros, tax included. The list of allergens is available upon request.