



Cuisine du Soleil

Compte tenu de l'augmentation du tarif des produits alimentaires en 2022 nous ne pouvons pas nous engager à maintenir les tarifs tel qu'ils sont en 2024, nous sommes désolé de ce désagrément et nous vous remercions de votre compréhension et de votre fidélité

Vous nous faites part de vos contraintes ou goûts alimentaires et nous établirons un menu en livraisons uniquement

**Ce menu est à titre d'exemple car il sera établi en fonctions de la saisonnalité
Pour un minimum de 5 personnes**

« Tagète », Printemps 2024 hors vins 45.00 € en livraison uniquement

Tous nos produits sont frais et « Fait Maison »

Trilogie de canapés à l'inspiration printanière

Biscuit moelleux au brocolis cœur de mozzarella,
Velours de courgette au basilic et crème de poivrons

Dos de merlu mariné à la tapenade, riz curcuma aux herbes,
Fricassée de carottes aux herbes et gingembre

Crèmeux vanille, mousse poires, pépites de caramel

Pain fournis avec votre prestation



Compte tenu de l'augmentation du tarif des produits alimentaires en 2022 nous ne pouvons pas nous engager à maintenir les tarifs tel qu'ils sont en 2023, nous sommes désolé de ce désagrément et nous vous remercions de votre compréhension et de votre fidélité

Menu chrysanthème printemps 2024 à 55.00 €

Pour un minimum de 8 couverts en dessous un surplus financier de 110.00 €
vous seras demandé

Le choix s'entend pour l'ensemble de la table,
les panachages sont soumis à suppléments forfaitaires / Tous nos produits sont frais et « Fait Maison »
Service 3H inclus au-delà 45 € / H

Trilogie de canapés à l'inspiration du chef

« Cannelloni » croustillant de blettes, tomates confites et ricotta,
velours d'oignons au basilic

ou

Barigoule d'artichaut, travers de porc confit, roquette, perles vinaigre balsamique.

« Pavé de veau rôti sauce sauge / échalotes et tomates confites ,
Gnocchi sauté aux herbes et blettes fondues à l'ail fumé

ou

Filet de loup roulé aux pousses d'épinards et braisé, velours de persil, riz noir vénéré,
Haricot vert et poivron rouge

Cassiolette d'agrumes , mousse bergamote, coque meringuée,
crème d'amandes et fleurs d'orangers

ou

Mousse miel et poire pochée au thé et réduit

Pain fourni avec votre prestation



Cuisine du Soleil

Compte tenu de l'augmentation du tarif des produits alimentaires en 2022 nous ne pouvons pas nous engager à maintenir les tarifs tel qu'ils sont en 2023, nous sommes désolé de ce désagrément et nous vous remercions de votre compréhension et de votre fidélité

Le choix s'entend pour l'ensemble de la table,
les panachages sont soumis à suppléments forfaitaires / Tous nos produits sont frais et « Fait Maison »
Service 3H30 inclus au-delà 45 € / H

« Pâquerette » Printemps 2024, Hors vins 65.00 €

Les panachages sont soumis à suppléments forfaitaires / Tous nos produits sont frais et « Fait Maison »
Tous nos produits sont frais et « Fait Maison »

« Trilogie » de canapés à l'inspiration du chef

Tartare de saumon aux aromates et avocat, tapenade d'olive verte, gel de citron ,
courgette en carpaccio à l'huile d'olive

Ou

Crème de poireau céleri parfumé à la truffe, pintade confite à l'huile d'olive , choux romanesco

Beignet de filet de rouget mariné aux herbes de Provence, piperade,
bille de pomme de terre au curry, émulsion bouillabaisse

Ou

Filet de bœuf rôti sauce daube, grosse raviole, palet de blettes niçoise

Les desserts

Choisir 1 dessert dans la liste ci-dessous

« San remo » / framboise, mascarpone, biscuit cuillère (en saison)

« Saint Paul » / Mousse chocolat noir, crémeux chocolat au lait, brownie

« Beaulieu sur mer » / Chocolat blanc, gingembre, biscuit cookie, chocolat caramel

« La colle sur loup » / carottes cake, pomme verte, mousse verveine, gel granny



Cuisine du Soleil

Compte tenu de l'augmentation du tarif des produits alimentaires en 2022 nous ne pouvons pas nous engager à maintenir les tarifs tel qu'ils sont en 2023, nous sommes désolé de ce désagrément et nous vous remercions de votre compréhension et de votre fidélité

Le choix s'entend pour l'ensemble de la table,
les panachages sont soumis à suppléments forfaitaires / Tous nos produits sont frais et « Fait Maison »
Service 4H inclus au-delà 45 € / H

« Cléome » printemps 2023, Hors vins 75.00 €

*Le choix s'entend pour l'ensemble de la table
Tous nos produits sont frais et « Fait Maison »*

Trilogie de canapés à l'inspiration du marché

Croustillant de crustacés, mousseline d'épinards au panais ,
sauce newburg au Calvados, pois gourmand
ou

Cassolette de lapin, foie gras de canard, truffes et champignons

Filet de bœuf rôti sauce daube, grosse raviole aux champignons, palet de blettes niçoise
ou

Noix de saint jacques rôtie , émulsion fruits de la passion, pousses d'épinards ,
Patate douce violette

Feuille à feuille de chèvre frais au citron de Menton, velours de concombre à l'huile de thym

Les desserts

« Beaulieu sur mer » / Chocolat blanc, gingembre, biscuit cookie, chocolat caramel

« La colle sur loup » / carottes cake gingembre, agrumes , mousse verveine, gel orange

« Nice » / Mousse pistache, crémeux fruits rouges, biscuit financier

« Menton » / Mousse vanille, crème citron bergamote, sablé breton

« La trinité » / Chocolat caramel noisette biscuit moelleux

Pour les desserts à l'assiette nous contacter directement

Pain "maison" fourni avec votre prestation



Cuisine du Soleil

Compte tenu de l'augmentation du tarif des produits alimentaires en 2022 nous ne pouvons pas nous engager à maintenir les tarifs tel qu'ils sont en 2023, nous sommes désolé de ce désagrément et nous vous remercions de votre compréhension et de votre fidélité

« Création Rose de Mai » 2024, hors vins 86.00 €

Le choix s'entend pour l'ensemble de la table , Tous nos produits sont frais et « Fait Maison »
Service 4H inclus au-delà 45 € / H

Ce menu n'est qu'une ébauche, vous nous donnez vos contraintes alimentaires ou religieuses,
Ainsi que les produits que vous aimez ou ceux que vous détestez.

Pour Commencer

- * Trucchia de Blettes * Beignet de courgette du pays (en saison)
- * Boulette de blettes à la niçoise
- * Barbajuan Monégasque * Samoussa de bœuf à l'Italienne

Amuse bouche

Turbot / cervelle de canut / gelée de concombre

Premier plat

Foie gras de canard /truffes /charbon/ amandes

Second plat

Arancini/ gambas/ jus de carcasses/ basilic

Troisième plat

Lotte/ artichaut/ huile d'olive/jus de veau / graines de lin

Quatrième plat

Filet de boeuf / moelle de bœuf/ pot au feu/ truffes

Les sucreries

Beignet de Framboise à la pistache

Crème au thé jasmin

Finger rhubarbe, sirop d'érable, praline rose, mangue

Pain "maison" fourni avec votre prestation



Cuisine du Soleil

Compte tenu de l'augmentation du tarif des produits alimentaires en 2022 nous ne pouvons pas nous engager à maintenir les tarifs tel qu'ils sont en 2023, nous sommes désolé de ce désagrément et nous vous remercions de votre compréhension et de votre fidélité

« Création printanière du sud 2024 » à 120.00 € par personne

Le choix s'entend pour l'ensemble de la table, Tous nos produits sont frais et « Fait Maison »
Service 5H inclus au-delà 45 € / H

Pour Commencer

- * Trucchia de ratatouille * Beignet de fleurs de courgette du pays (en saison)
- * Boulette de blettes à la niçoise
- * Barbajuan Monégasque * Samoussa de bœuf à l'Italienne

Pour débiter

Foie gras de canard /truffes /charbon/ amandes

« Truffes » de foie gras à la truffe

Premier plat

Arancini/ gambas/ jus de carcasses/ basilic

Arancini de gambas, jus de carcasses réduit au basilic

Second plat

Courgettes/ tomates/ aubergines / huile d'olive/ confits de canard

Tian de légumes du sud, un filet d'huile d'olive, agneau confit de 20H

Troisième plat

Fenouil/ oignons/ soupe de poissons/ saint pierre/ aïoli

Cassolette de saint pierre en bouillabaisse, aïoli

Quatrième plat

Râble de lapin / sauge /polenta / blette

Râble de lapin farci à la blette et pignons de pins, sauce à sauge, polenta tomate

Cinquième plat

Plateau de fromages des étables et bergerie de France

Assortiment de fromages , ce qui n'est pas consommé n'est pas laissé au client

Les sucreries

- * Mousse mascarpone * Beignet fruits rouges
- * Crèmeux chocolat noir 80% * Biscuit amande « minute »

Un tiramisu déstructuré

Pain "Maison" fourni avec votre prestation