

HÔTEL & PLAGE

Croisette Beach



MGALLERY CANNES

Découvrez une cuisine saine et savoureuse, mettant à l'honneur la fraîcheur et le bien-être, ancrée dans le terroir méditerranéen et sublimée par des produits de saison. Tous nos plats sont faits maison, à base de produits frais uniquement, et viande française.

Croisette Beach



MGALLERY CANNES

ENTRÉES À déguster seul ou à partager

- L'Espadon mariné comme un Mojito cubain - 22**
Gravlax d'espadon, citron vert, menthe fraîche, notes iodées
- Le Carpaccio de Saint-Jacques - 22**
Tapenade noire, et agrumes méditerranéens
- Les Crevettes impériales au curry rouge et sésame noir -24**
- La Soupe à l'oignons grelots gratinée - 21**
Tartine toastée croustillante

- Crèmeux de champignons blancs et truffes fraîches - 19**
Supplément Œuf mollet – 4
- Le Brie - 19**
Salade du jour, figues et abricot confits, pain toasté
- Les Poireaux crayons confits - 18**
Sabayon caramélisé, crème cheese iodée, noisettes et épice sumac

SALADES

- La César revisitée – 27**
Laitue croquante, volaille effilochée, crème de pain, parmesan, sauce César
- La Salade d'Hiver – 27**
Duo d'endives, choux rouge, carottes, abricots confits, Cranberry et noisettes, huile d'olive aux agrumes

LES PÂTES Les Pâtes dans la Meule de Parmesan - Show Cooking

- Rigatoni, crème de parmesan - 24**
Pignons torréfiés, pesto du chef
- Rigatoni à la truffe fraîche - 32**
Crème de parmesan, tartufata, truffe fraîche râpée
- Rigatoni à la bisque de langouste - 41**
Queue de langouste épicée

CÔTÉ MER

- La Noix de Saint-Jacques nacrées - 36**
Velouté de patate douce à la vanille, crème de corail, citron et éclat de noisette
- Le Poulpe en deux cuissons - 34**
Confit et braisé, houmous de betteraves et pois chiche croustillants
- Le Filet de Dorade - 32**
Fondue de poireaux, fenouil et pommes de terre, vierge du jour
- Risotto épicé aux langouste rôties - 41**
Mangues fraîches et blétttes de l'arrière-pays niçois

CÔTÉ TERRE

- Le Tartare de bœuf truffé au couteau – 30**
Bavette sélectionnée, truffe fraîche d'hiver et pignons, mesclun de salades, assaisonnement signature
- Le Paleron de bœuf – 36**
Mousseline de pommes de terre, jus corsé
- L'Agneau façon Parmentier - 34**
Epices douces et bouillon façon Marrakech, mini navets caramélisés
- Le Suprême de volaille au vin jaune - 32**
Morilles, déclinaison de carottes
- Le Burger Signature Croisette Beach - 30**
Viande du boucher, cheddar fumé, pickles maison, sucrose, sauce tomate confite, pain brioché toasté
- Risotto Butternut – 24**
Crème de soja, noisettes torréfiées

DESSERTS

- Le Plateau de fromages affinés - 14**
Sélection d'ici et d'ailleurs
- Le Snickers gastronomique - 12**
- Le Soufflé glacé au Grand Marnier - 14**
- Les Profiteroles maison - 12**
- Le Vacherin framboise - 12**
- Le Baba flambé minute - 14**
- La Tarte du jour - 10**
Fruits frais de saison