CHRISTMAS *Menu*



PAR LA CHEFFE EXECUTIVE MARGAUX OCCELLI

BY EXECUTIVE CHEF MARGAUX OCCELLI

CAGNES-SUR-MER

BISTRONOMIQUE *beach*

MENU DE NOËL
Christmas Menu

DÎNER DU 24 DÉCEMBRE ET DÉJEUNER DU 25 DÉCEMBRE 2026
DINNER ON 24 DECEMBER AND LUNCH ON 25 DECEMBER 2026

79 €

PAR PERSONNE, HORS BOISSONS
PER PERSON, DRINKS NOT INCLUDED

MISE EN BOUCHE / AMUSE-BOUCHE

Délicate tartelette au crabe, fraîcheur citronnée
Delicate crab tartlet with a fresh citrus touch

ENTRÉE / STARTER

Foie gras de canard au Sauternes avec un confit de figues et délicate gelée de foin
Duck foie gras with Sauternes with a fig confit and delicate hay jelly

PLAT / MAIN COURSE

Suprême de pintade farci à la truffe, jus cores - Poêlée de légumes d'antan : panais, courge et rutabaga
Truffle-stuffed guinea fowl supreme with rich jus - Sautéed heritage vegetables: parsnip, squash and swede

ALTERNATIVE À LA VIANDE POSSIBLE SUR DEMANDE
MEAT ALTERNATIVE AVAILABLE ON REQUEST

FROMAGE / CHEESE

Brie délicatement truffé et son mesclun
Delicately truffled Brie with mixed baby greens

DESSERT / DESSERT

Dôme chocolat et à la mandarine - Alliance gourmande de chocolat et de fraîcheur agrume
Chocolate and mandarin dome - A gourmet pairing of chocolate and refreshing citrus notes

RÉSERVEZ VOTRE TABLE PAR TÉLÉPHONE AU 04 93 73 39 52 OU DIRECTEMENT À LA RÉCEPTION.
RESERVE YOUR TABLE BY CALLING +33 (0)4 93 73 39 52 OR DIRECTLY AT RECEPTION.