



La carte est élaborée par notre Chef Exécutif, Lucie Pichon, et sa brigade.
Le service est assuré par Pietro Ostili et son équipe.

ENTRÉES FRAÎCHEUR

Gaspacho de melon et carottes, fraîcheur de crabe au pamplemousse, croustillant de pain au gingembre	15€
Saumon fumé mariné à la passion, ricotta et mousseline d'avocats	20€
Déclinaison de concombre au homard et agrumes, mousseux de coco et combava	24€
Belle niçoise « Interprétation 2017 »	22€
Tableau de tomates multicolores, Burrata onctueuse et pistou vert	20€
L'incontournable « Salade Caesar » au suprême de poulet fermier	17€

SAVEURS ITALIENNES

Risotto Carnaroli aux courgettes fleurs et tomates confites à l'huile de truffe, croustillant de pancetta	28€
Tagliatelle à l'encre de seiche, légumes verts croquants et seiches juste saisies, jus parfumé au curcuma	25€

NOS SANDWICHES

La Cigale Beach cheeseburger, pommes allumettes	26€
La Cigale Beach club sandwich, pommes allumettes	22€

Nous nous sommes engagés à privilégier les produits locaux de saison.
Origine des viandes : Volaille (France) Bœuf (France - Ecosse)

Prix Nets TTC



RETOUR DE PÊCHE

Les poissons de nos Côtes, selon l'arrivage du jour (loup, daurade, Saint-Pierre, sole...) les 100 gr	14€
grillés entiers aux herbes et leur vierge de tomates aux pignons de pin	
Thon juste saisi mariné au caramel de tomate et chorizo, légumes verts et crumble de cacahuètes	28€
Filets de rougets sur un sablé parmesan, caviar d'aubergine et légumes du moment, coulis d'olive Taggiasca	34€
Crevettes sauvages de Méditerranée grillées, taboulé de Romanesco et coriandre, quinoa soufflé, vinaigrette tiède à l'orange vanillée	38€

ENTRE TERRE ET MER

L'inspiration du chef selon le retour du marché	24€
---	-----

SÉLECTION DE LA TERRE

Filet de bœuf "Black Angus", purée d'artichauts et betterave en folie, jus de bœuf au Porto	39€
Suprême de volaille fermier mariné aux épices Tandoori, variation de carottes colorées, jus épicé au thym	26€
Tartare de bœuf au couteau « tradition », accompagné de pommes allumettes et riquette au Parmesan	28€

LES SUPPLÉMENTS

Pommes grenailles cuites en cocotte au romarin	6€
Légumes de saison	6€
Mélange de jeunes pousses	6€

Tous les plats élaborés par notre Chef sont faits maison.

Pour votre confort, notre Maître d'Hôtel tient à votre disposition les informations relatives aux allergènes, dans les plats de la carte.

Signalez-lui votre régime spécial, La Chef, vous proposera une alternative. Sans Gluten friendly!