

Le Blue Lemon

Chef Cédric Milliot

Entrées

Velouté de butternut
aux éclats de foie gras poêlé et marrons 16

Salade Caesar 19

Terrine de foie gras maison,
compotée de kumquat au poivre de Timut 19

Escalopine de saumon brûlé aux agrumes,
espuma wasabi et copeaux de légumes 19

Soupe au pistou 14

Tentacule de poulpe rôti, caviar d'aubergine
et tartare d'avocat, chips de pain 18

Pasta

Coquillettes bio à la truffe 26

Risotto crémeux au jus de betterave,
coulis de petits pois, roquette 19

Orecchiette à la crème d'artichaut,
manzo di pozza de la vallée du Serchio 22

Formules à l'ardoise

Tous les midis du lundi au vendredi

Plat du jour 18

Entrée du jour & plat du jour
ou Plat du jour & dessert du jour 22

Formules enfant

-12 ans

Nuggets ou cabillaud
& pâtes ou frites ou légumes
& boule de glace ou sorbet 14

Poissons

Fettuccini au homard 28

Dos de cabillaud rôti, risotto de lentilles corail au céleri,
poire au vin 26

Thon mi-cuit façon tataki, nouilles de riz et sauce sashimi 25

Filet de pagre snacké, purée de pomme de terre violette,
mini légumes braisés, fumet de poisson à la coco râpée 28

Gambas XXL flambées amaretto, riz à l'amande dorée 37

Pêche du jour 11 (les 100g)

*Loup et daurade - portions, élevage bio de Tamaris, Méditerranée.
Saint-Pierre, sole, loup, daurade - prix au poids selon arrivage,
ticket de pesée sur simple demande auprès du serveur.*

Viandes

Filet de bœuf Rossini, gratin dauphinois 39

Selle d'agneau farcie aux cèpes cuite basse température,
polenta aux éclats de châtaigne, jus court au romarin 35

Suprême de pintade rôti et sa cuisse confite
en poupeton de chou vert 25

Escalope de veau milanaise, linguine à la napolitaine 25

Côte de veau fumée cuite basse température
aux herbes du jardin et foin bio,
panisse thym et citron confit, sucrose braisée 32

Desserts

Tarte citron meringuée Blue Lemon 10

Tiramisu orange Grand-Marnier 10

Rocher au café, cœur noisettes torréfiées du Piémont 10


Cheesecake aux fruits de saison, pignons caramélisés 10

Eclair à partager, poires fondantes et crémeux choco 18

Coupe de fruits 10

Café gourmand 12

*Le Chef Cédric Milliot choisit pour vous des produits frais,
locaux, de saison. Tous nos fruits et légumes sont issus de
l'agriculture biologique. Les viandes sont d'origine
européenne. Prix nets en euros service compris.*

A stylized graphic of a lemon, composed of several yellow segments radiating from a central point, with a light blue outline. The title 'Le Blue Lemon' is centered over the top segments.

Le Blue Lemon

C'est une adresse unique à Mandelieu-La Napoule qui vous emmène en balade au fil des saisons : une table gourmande et généreuse, une plage aux beaux jours, un salon de thé chic, un bar décontracté. Ici se mélangent avec le sourire, les gens du coin et les globetrotters.

Aux commandes en cuisine, le Chef Cédric Milliot, un enfant du pays qui a fait ses classes à l'École Hôtelière de Nice et dans les plus belles maisons de la région. Sa cuisine est méditerranéenne, un brin asiatique. Il chouchoute votre assiette et choisit pour vous des produits, frais et locaux, de saison.

Demandez à Lorenzo de vous raconter la carte... Il n'a pas son pareil pour vous faire découvrir ses délices à accompagner du meilleur verre de vin !

*Partagez vos expériences gourmandes sur Facebook et Instagram
@PullmanMandelieu #PullmanMandelieu*