



PARTAGEZ VOS EXPÉRIENCES GOURMANDES
SHARE YOUR GOURMET EXPERIENCES
@PULLMANMANDELIEU #PULLMANMANDELIEU



Blue
LEMON
RESTAURANT BAR PLAGE

“ Le Blue Lemon est un restaurant chic et décontracté avec de larges terrasses face à la mer. Vous allez adorer la carte aux saveurs méditerranéennes ! Le Chef chouchoute votre assiette et choisit pour vous des produits frais, locaux, de saison. Et pour votre bien-être, nous privilégions les circuits courts, les fruits et légumes bio !

C'est un endroit magique où vous pourrez admirer la vue sur la piscine et la mer. Le restaurant se prolonge en bar lounge et plage privée pour offrir une vue époustouflante sur les îles de Lérins et la baie de Cannes.

Blue Lemon is a chic and casual restaurant with large terraces facing the sea. You will love the menu with Mediterranean flavors! The Chef pampers your plate and chooses fresh, local, seasonal products for you. And for your well-being, we favor short circuits, organic fruits and vegetables!

It is a magical place where you can admire the view of the pool and the sea. The restaurant extends into a lounge bar and private beach to offer a breathtaking view of the Lérins Islands and the bay of Cannes.

”

LES ENTRÉES STARTERS

Crème de topinambour, mousse de vieux comté et crumble de noisettes 16€
Jerusalem artichoke cream, aged comté mousse and hazelnut crumble

Royale de foie gras, condiments de céleri truffé et gelée de whisky 20€
Foie gras royale, truffled celery condiments and whisky jelly

Tartare au couteau de bœuf charolais et de thon façon vitello tonnato 18€
Knife-cut charolais beef and tuna tartare vitello tonnato style

Salade périgourdine revisitée, crémeux de laitue 19€
Revisited périgourdine salad, lettuce cream

Tartare de Saint-Jacques, grenade, agrumes et pistaches 20€
Scallop tartare, with pomegranate citrus and pistachios

LES PÂTES PASTA

Penne napolitaine, tomates cerises et vieux parmesan 25€
Neapolitan penne pasta, cherry tomatoes and aged parmesan

Penne sauce foie gras, croustillant pain d'épices et chips de canard 28€
Penne with foie gras sauce, gingerbread crust and duck chips

CÔTÉ TERRE FROM THE LAND

Effiloché de canard à la menthe, crème de butternut et feuille de chou 32€
Shredded duck with mint butternut cream and cabbage leaf

Quasi de veau, gnocchi, crème de potiron, comté et éclats de noix 33€
Veal rump with gnocchi, pumpkin cream, comté and walnut crumble

Pavé d'Angus 250g et crème de foie gras 37€
Angus beef steak with foie gras cream

Suprême de pintade, mousseline de pommes de terre, jus aux morilles et éclats de marrons 33€
Guinea fowl supreme with mashed potatoes, morel sauce and chestnut chips

Pavé d'agneau dans l'esprit d'un tajine aux légumes d'hiver 35€
Lamb steak in a winter vegetable tajine style

Côte de bœuf Angus à partager, écrasé de pommes de terre et sauce foie gras 16€ / 100gr
Angus prime rib to share, mashed potatoes and foie gras sauce

CÔTÉ MER FROM THE SEA

Crevettes papillon, risotto à la pistache et chips de nori 33€
Butterfly prawns, pistachio risotto and nori chips

Saint-Jacques, crémeux et déclinaison de panais, sarrasin grillé et émulsion de thé matcha 38€
Scallops with creamy parsnip variations and matcha tea emulsion

Dos de cabillaud en croûte de chorizo, lentilles du Puy et crème d'ail 36€
Cod loin with chorizo crust, Puy lentils and garlic cream

Poisson de la pêche locale entier, cuit aux saveurs provençales et risotto 16€ / 100gr
Whole local fish, cooked with Provençal flavors served with risotto

LES DESSERTS DESSERTS

Assiette de fromages affinés AOP, noix et abricot 15€
AOP matured cheese platter, walnuts and apricot

Cheesecake aux poires et biscuit spéculoos 12€
Pear cheesecake with speculoos biscuit

Chou gourmand au chocolat grand cru Valrhona, griottes et crème légère 12€
Valrhona grand cru chocolate gourmet choux, morello cherries and light cream

Finger chocolat au lait, dacquoise noisette, praliné et éclats d'orange sanguine 12€
Milk chocolate finger with hazelnut dacquoise, praline and blood orange zest

Tartelette aux amandes, compotée de coing et crème vanillée aux éclats de marrons 12€
Almond tartlet with quince compote and vanilla cream with chestnut crumble

Pain sans gluten et liste des allergènes disponibles sur demande.
Prix nets en euro, service inclus.
*Gluten-free bread and list of allergens available on request.
Net price in euro, service included.*