

Blue LEMON

RESTAURANT / BAR PLAGE

“ Bienvenue au restaurant le Blue Lemon. Ce lieu d'exception sur la Côte d'Azur allie parfaitement élégance et décontraction. Niché dans un cadre naturel enchanteur, il offre une vue imprenable sur la mer Méditerranée, où la beauté du paysage se marie à la sérénité de l'environnement.

Nous vous invitons à découvrir une cuisine centrée sur la simplicité des saveurs et l'essence de la culture méditerranéenne, tout en intégrant parfois subtilement des influences venues d'autres horizons.

Une belle harmonie entre gastronomie, service et environnement, où chaque plat et chaque sourire contribuent à rendre votre moment parmi nous, convivial et agréable.

Welcome to the Blue Lemon restaurant. An exceptional place on the French Riviera perfectly blends elegance and relaxation. Nestled in a magical natural setting, it offers breathtaking views of the Mediterranean Sea, where the beauty of the landscape meets the serenity of the environment.

We invite you to discover cuisine focused on the simplicity of flavors and the essence of Mediterranean culture, subtly infused with influences from other culinary horizons.

A beautiful harmony between gastronomy, service, and setting, where every dish and every smile contribute to making your time with us warm and enjoyable. ”

LES ENTRÉES

STARTERS

Gravlax de saumon, gelée de yuzu, huile d'aneth et jeunes pousses 18€

Salmon gravlax, yuzu jelly, dill oil and young shoots

Crème de potimarron aux épices douces, espuma de parmesan et éclats de châtaigne 16€

Creamy pumpkin soup with mild spices, parmesan espuma and chestnut shards

Foie gras poêlé, tranche de pain de campagne grillée et chutney d'oignons 21€

Pan-seared foie gras, toasted country bread and onion chutney

Chou-fleur rôti, sauce Tahina aux accents orientaux 17€

Roasted cauliflower, Tahini sauce with oriental accents

CÔTÉ TERRE

FROM THE LAND

Ribs de bœuf Angus caramélisés à partager, pommes grenailles et sauce barbecue maison 28€

Caramelized Angus beef ribs to share, baby potatoes and homemade barbecue sauce

Sélection du boucher, selon l'inspiration du marché 31€

Seasonal butcher's selection

Parmentier de canard confit aux morilles, salade de jeunes pousses 32€

Duck confit parmentier with morel mushrooms, young leaf salad

Épaule d'agneau confite façon orientale, semoule aux raisins et pois chiches 26€

Slow-cooked lamb shoulder "oriental style", semolina with raisins and chickpeas

CÔTÉ MER

FROM THE SEA

Noix de Saint-Jacques snackées, fondue de poireaux et jus court de veau à la truffe 28€

Seared scallops, leek fondue and veal jus with truffle

Risotto de joues de lotte, jus corsé et huile d'herbes fraîches 24€

Monkfish cheek risotto, rich jus and fresh herb oil

Gambas à la plancha, citronnelle et curry rouge, écrasé de patate douce à la cardamome 26€

Plancha-grilled prawns, lemongrass and red curry, mashed sweet potato with cardamom

Filet de daurade royale rôti, tapenade aux olives de Kalamata et palet de panisse aux agrumes 25€

Roasted royal sea bream fillet, Kalamata olive tapenade and citrus panisse cake

LES GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

ADDITIONAL SIDE DISHES 7€

Mousseline de pommes de terre
Mashed potatoes

Frites
French fries

Gnocchi parfumés à la truffe
Truffle-flavoured gnocchi

Légume confit du moment
Seasonal confit vegetable

Mélange de jeunes pousses
Mixed baby greens

Riz basmati
Basmati rice

LES DESSERTS

DESSERTS

Crème brûlée 12€

Pavlova aux fruits exotiques 12€
Exotic fruit pavlova

Baba au rhum, crème diplomate 12€
Rum baba with diplomat cream

Tarte tout chocolat 12€
All-chocolate tart

Café gourmand 14€
Gourmet coffee

Champagne gourmand 24€
Gourmet champagne

Assiette de fromages affinés AOP, noix et abricot 14€
AOP matured cheese platter, walnuts and apricot

Pain sans gluten et liste des allergènes disponibles sur :
Prix nets en euro, service inclus.

*Gluten-free bread and list of allergens available on :
Net price in euro, service included.*





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

