



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



“ 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, toast de baguette grillé et chutney d’oignons

21€

Pan-seared foie gras, toasted baguette and onion chutney
- Chou-fleur rôti servi froid et sauce tahina

17€

Roasted cauliflower, served cold with tahini sauce

CÔTÉ TERRE

FROM THE LAND

- Ribs de bœuf Angus caramélisés, pommes grenailles et sauce barbecue maison

30€

Caramelized Angus beef ribs, 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

30€

Duck confit parmentier with morel mushrooms, young leaf salad
- Effiloché d’épaule d’agneau confite façon orientale, semoule aux raisins et pois chiches

26€

Pulled 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

26€

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.

