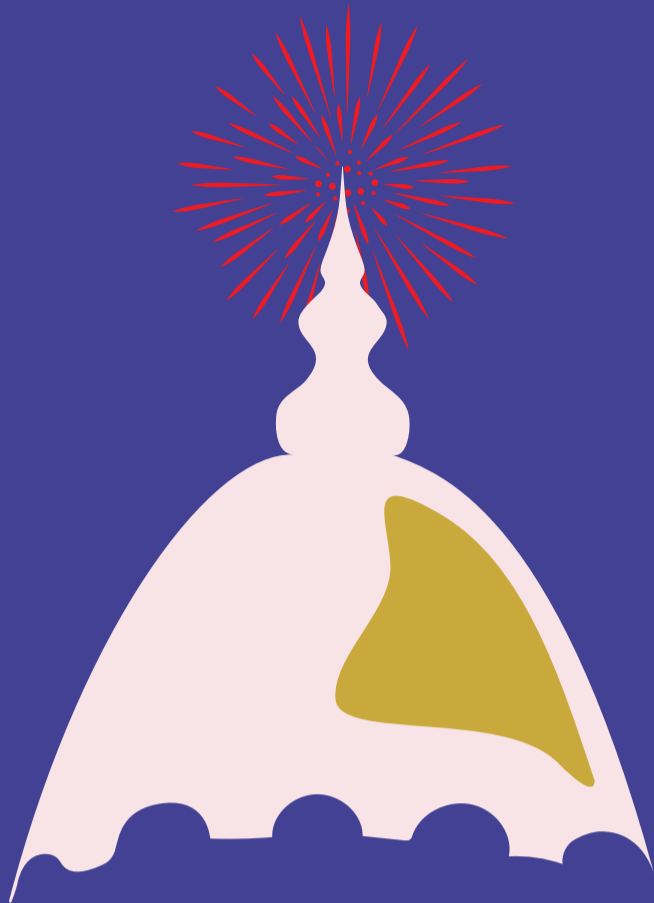




CARLTON CANNES



DÎNER FEU D'ARTIFICE FIREWORKS DINNER

DIMANCHE 14 JUILLET 2024 / SUNDAY, JULY 14TH, 2024

**SAUMON LABEL ROUGE FUMÉ AU THYM ET SERPOLET,
HOMARD, ÉCREVISSE, MAYONNAISE AU CITRON D'ICI**

Red label salmon, smoked with thyme,
lobster, crayfish, mayonnaise with local lemon

FILET DE TURBOT, CALAMAR À LA BRAISE, ARTICHAUTS VIOLETS, MARMELADE D'AGRUMES

Turbot fillet, grilled squid, pink artichoke, citrus fruit marmalade

**LE SAINT-HONORÉ
CRÈME LÉGÈRE, CHOU CARAMÉLISÉ AUX ÉCLATS DE NOIX PÉCAN**

Saint-Honoré
Light cream, caramelised puff with pecan nut shavings

235 €
RIVIERA
RESTAURANT

255 €
CARLTON BEACH CLUB
RESTAURANT

330 €
CARLTON BEACH CLUB
PONTON/PIER

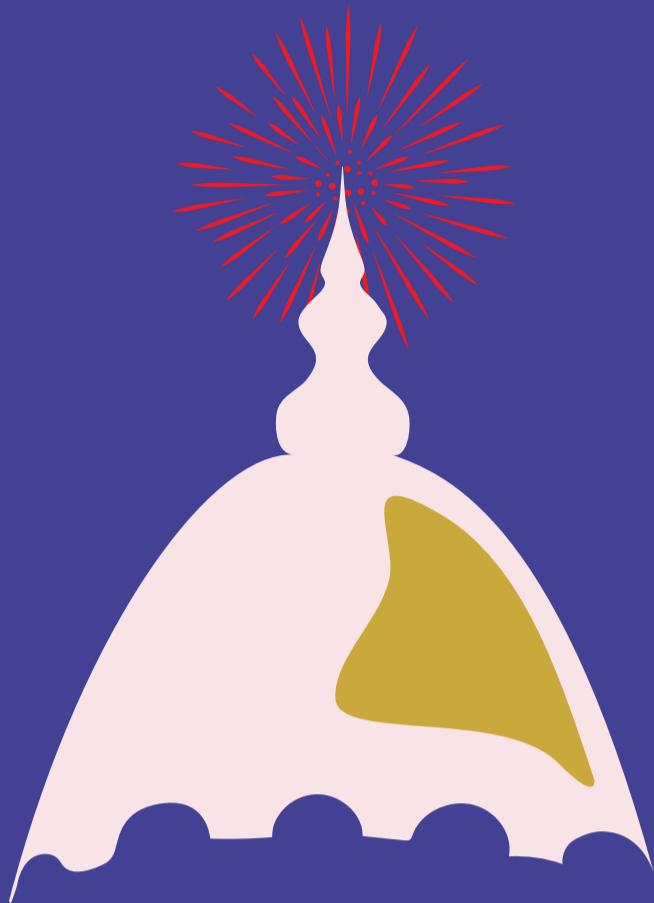
PONTON DISPONIBLE POUR DES TABLES À PARTIR DE 4 PERSONNES / Pier available only for tables as from 4 people
PAR PERSONNE, HORS BOISSONS / per person, without drinks

RÉSERVATION / Booking +33 (0)4 93 06 40 16 - ann.leminh@ihg.com





CARLTON CANNES



DÎNER FEU D'ARTIFICE FIREWORKS DINNER

LUNDI 22 JUILLET 2024 / MONDAY, JULY 22ND, 2024

**POKE BOWL MÉDITERRANÉEN, QUINOA, CREVETTES AU PISTOU,
LÉGUMES D'UNE RATATOUILLE CONFITS**

Mediterranean poke bowl, quinoa, shrimps with pesto, ratatouille vegetable confit

**COCORICO... VOLAILLE FERMÈRE DE CHALLANS, FOIE GRAS, PETITS POIS PILÉS,
ASPERGES AU POËLON**

Cock-a-doodle Doo... farm-fed chicken from Challans, foie gras, crushed peas,
pan fried asparagus

**LA PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES,
MERINGUE CRAQUANTE EN LÉGÈRETÉ DE VANILLE**

Red fruit pavlova
crispy meringue in vanilla lightness

195 €

RIVIERA
RESTAURANT

210 €

CARLTON BEACH CLUB
RESTAURANT

290 €

CARLTON BEACH CLUB
PONTON/PIER

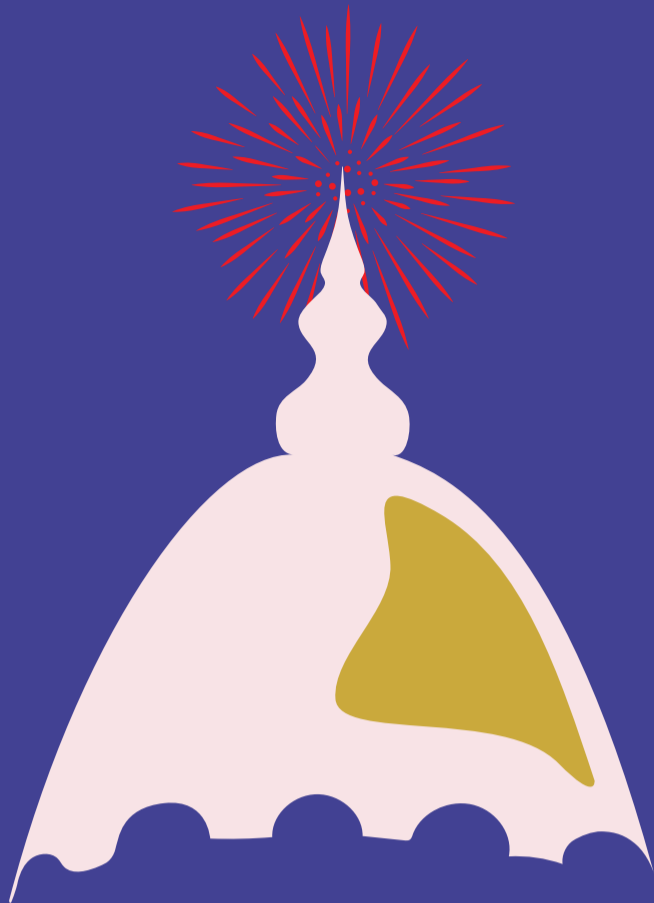
PONTON DISPONIBLE POUR DES TABLES À PARTIR DE 4 PERSONNES / Pier available only for tables as from 4 people
PAR PERSONNE, HORS BOISSONS / per person, without drinks

RÉSERVATION / Booking +33 (0)4 93 06 40 16 - ann.leminh@ihg.com





CARLTON CANNES



DÎNER FEU D'ARTIFICE FIREWORKS DINNER

MERCREDI 7 AOÛT 2024 / WEDNESDAY, AUGUST 7TH, 2024

BURRATA TRUFFÉE, TOMATES LOCALES, CECINA DE BŒUF SÉCHÉ ET FUMÉ

Truffle flavoured burrata, local tomatoes, dried and smoked beef cecina

**LOUP, FLEURETTE DE COURGETTE JEAN-CHARLES ORSO,
RIZ NOIR CUISINÉ COMME UN RISOTTO, CURCUMA CRÉMÉ**

Sea bass, courgette blossom from Jean-Charles Orso,
black rice cooked like a risotto, turmeric cream

**LE 100 % PISTACHE,
BISCUIT MOELLEUX, PRALINÉ ET PISTACHE AOP VERTE DE "BRONTE"**

100 % Pistachio
Tender biscuit, praliné and "Bronte" AOP green pistachio

210 €
RIVIERA
RESTAURANT

230 €
CARLTON BEACH CLUB
RESTAURANT

310 €
CARLTON BEACH CLUB
PONTON/PIER

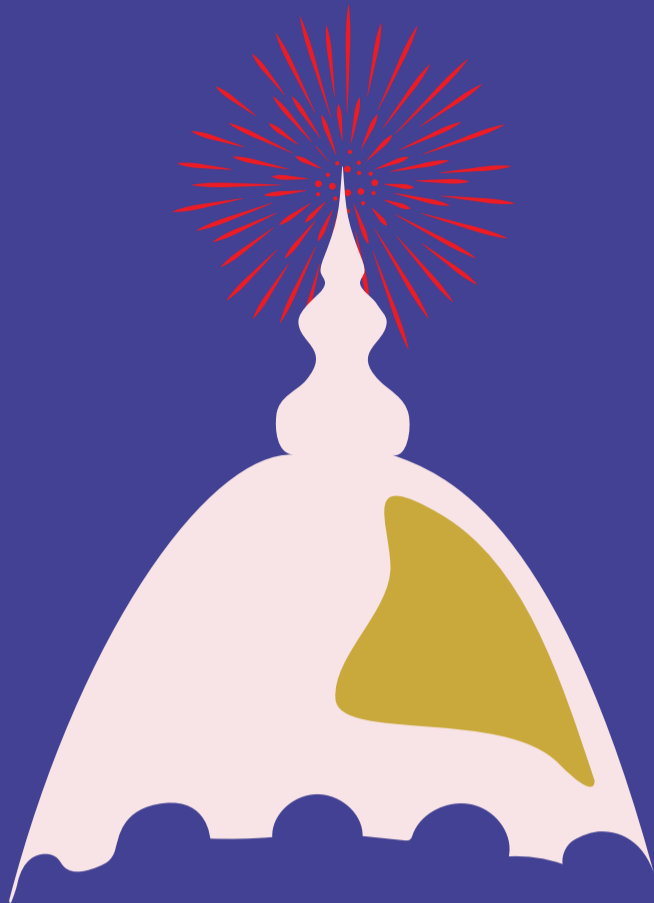
PONTON DISPONIBLE POUR DES TABLES À PARTIR DE 4 PERSONNES / Pier available only for tables as from 4 people
PAR PERSONNE, HORS BOISSONS / per person, without drinks

RÉSERVATION / Booking +33 (0)4 93 06 40 16 - ann.leminh@ihg.com





CARLTON CANNES



DÎNER FEU D'ARTIFICE FIREWORKS DINNER

JEUDI 15 AOÛT 2024 / THURSDAY, AUGUST 15TH, 2024

DAURADE EN TARTARE, AGRUME, AVOCAT À L'ESPELETTE, CAVIAR DE FRANCE

Sea bream tartar, citrus fruit, avocado with Espelette pepper, French caviar

**MIGNON DE VEAU FRANÇAIS, CRANBERRY, POMME MIETTE CIBOULETTE,
ÉCHALION CAMEL, FAUX POIVRE DES CIMES**

French veal medallion, cranberry, potato flakes with chive,
caramelised shallot, pepper

LE CAMELIA

LÉGÈRETÉ DE CRÈME VANILLÉE, CŒUR CONFIT DE FRAMBOISES AUX NOTES FLEURIES

The Camelia
light vanilla cream, raspberry heart with blossom flavours

235 €

RIVIERA
RESTAURANT

255 €

CARLTON BEACH CLUB
RESTAURANT

350 €

CARLTON BEACH CLUB
PONTON/PIER

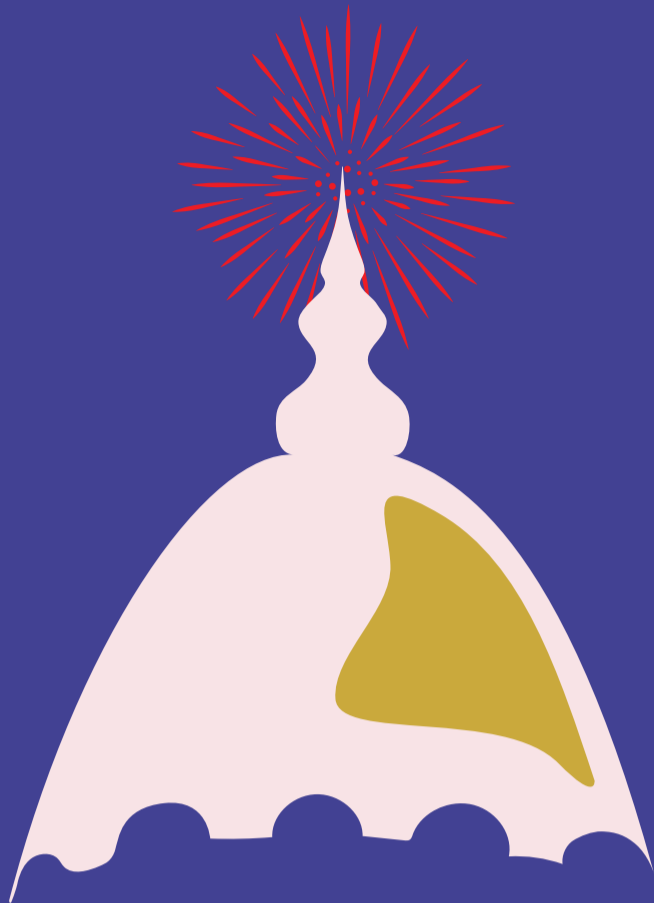
PONTON DISPONIBLE POUR DES TABLES À PARTIR DE 4 PERSONNES / Pier available only for tables as from 4 people
PAR PERSONNE, HORS BOISSONS / per person, without drinks

RÉSERVATION / Booking +33 (0)4 93 06 40 16 - ann.leminh@ihg.com





CARLTON CANNES



DÎNER FEU D'ARTIFICE FIREWORKS DINNER

SAMEDI 24 AOÛT 2024 / THURSDAY, AUGUST 24TH, 2024

**FOIE GRAS IGP DU SUD-OUEST, PÂTE DE FRUIT FIGUE,
NOISETTE, MAGRET DE CANARD FUMÉ**

IGP foie gras from the South-West region, fig paste, hazelnut, smoked duck breast

**FENOUILLE DE CABILLAUD, SALSA VERDE,
NAPOLITAINE DE TOMATE AUX OLIVES**

Cod with fennel, spicy sauce, Neapolitan tomato sauce with olives

**LE CHEESECAKE DES SOUS-BOIS
CRÈME LÉGÈRE VANILLÉE, CŒUR CONFIT DE FRAISES MARA DES BOIS ET CRAQUANT SPÉCULOOS**

Forest fruit cheesecake
Light vanilla cream, forest berry heart confit and crispy speculoos

195 €
RIVIERA
RESTAURANT

210 €
CARLTON BEACH CLUB
RESTAURANT

290 €
CARLTON BEACH CLUB
PONTON/PIER

PONTON DISPONIBLE POUR DES TABLES À PARTIR DE 4 PERSONNES / Pier available only for tables as from 4 people
PAR PERSONNE, HORS BOISSONS / per person, without drinks

RÉSERVATION / Booking +33 (0)4 93 06 40 16 - ann.leminh@ihg.com

