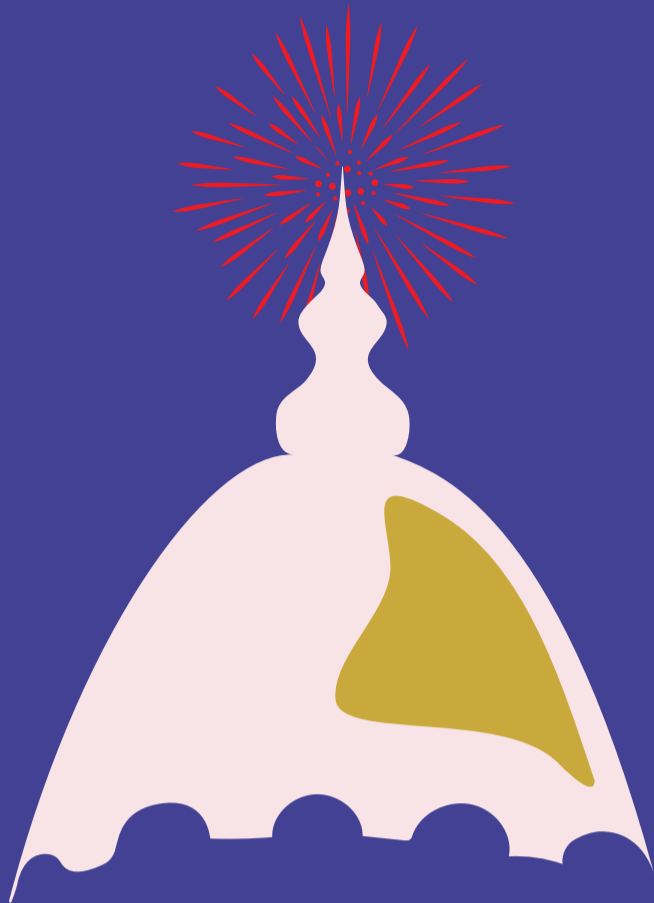




CARLTON CANNES



# DÎNER FEU D'ARTIFICE FIREWORKS DINNER

MERCREDI 7 AOÛT 2024 / WEDNESDAY, AUGUST 7<sup>TH</sup>, 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

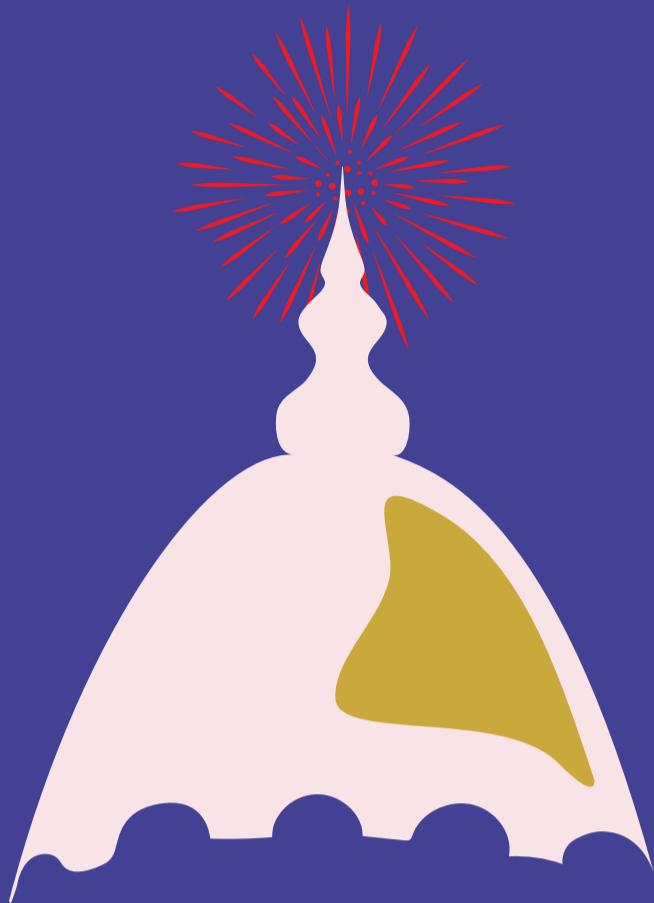
PONTON DISPONIBLE POUR DES TABLES À PARTIR DE 4 PERSONNES / Pier available only for tables as from 4 people  
PAR PERSONNE, HORS BOISSONS / per person, without drinks

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





CARLTON CANNES



# DÎNER FEU D'ARTIFICE FIREWORKS DINNER

JEUDI 15 AOÛT 2024 / THURSDAY, AUGUST 15<sup>TH</sup>, 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

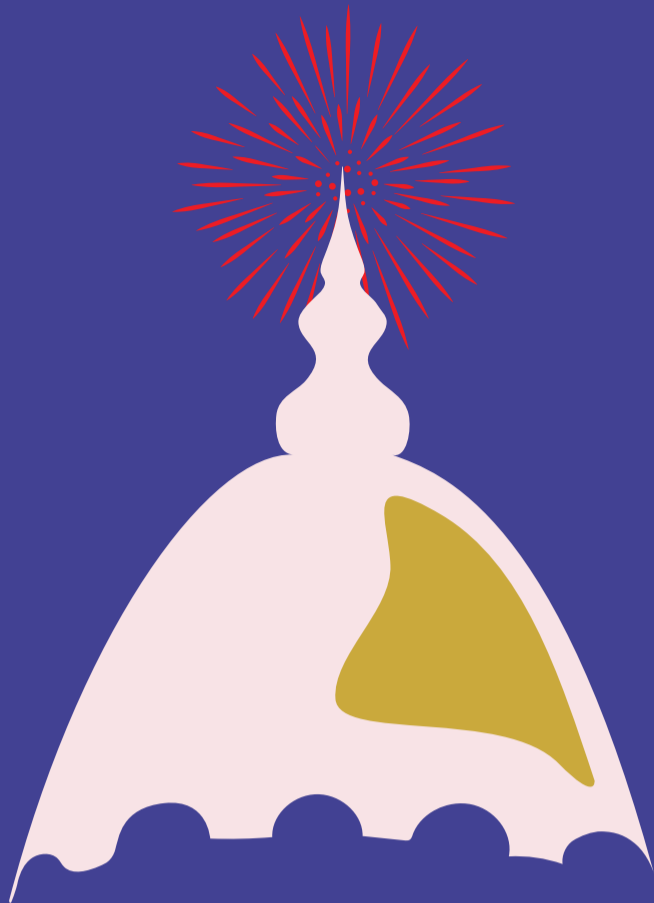
PONTON DISPONIBLE POUR DES TABLES À PARTIR DE 4 PERSONNES / Pier available only for tables as from 4 people  
PAR PERSONNE, HORS BOISSONS / per person, without drinks

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





CARLTON CANNES



# DÎNER FEU D'ARTIFICE FIREWORKS DINNER

SAMEDI 24 AOÛT 2024 / THURSDAY, AUGUST 24<sup>TH</sup>, 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](mailto:ann.leminh@ihg.com)

