



CARLTON CANNES



DÎNER FEU D'ARTIFICE FIREWORKS DINNER

LUNDI 14 JUILLET 2025 / MONDAY, JULY 14TH, 2025

HOMARD / LOBSTER

LÉGUMES FONDANTS, MOUSSELINE GLACÉE AUX HERBES SAUVAGES

Tender vegetables, iced herb mousseline

VEAU DU SUD-OUEST / VEAL FROM THE SOUTH-WEST REGION

BEURRE CITRONNÉ, ASPERGES, ABRICOT ET PISTACHE

Lemon butter, asparagus, apricot and pistachio

MIRLITON

AMANDE, FIGUE CONFITE

Almond, fig confit

265 €

RIVIERA
RESTAURANT

285 €

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

MARDI 22 JUILLET 2025 / TUESDAY, JULY 22ND, 2025

DAURADE ROYALE / ROYAL SEA BREAM

EN TARTARE, CÉDRAT, AVOCAT ÉPICÉ, SUCRINE EN RAVIGOTE

Like a tartar, cedar, spicy avocado, baby lettuce

TURBOT

POIVRON FLAMME, FLEUR DE COURGETTE, TOMATE RÔTIE AU BASILIC

Flamed sweet pepper, courgette blossom, roasted tomato with basil

CALISSON DE CITRON / LEMON CALISSON

CITRON CAVIAR, MERINGUE FONDANTE

Lemon caviar, soft meringue

220 €

RIVIERA
RESTAURANT

240 €

CARLTON BEACH CLUB
RESTAURANT

315 €

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

MARDI 5 AOÛT 2025 / TUESDAY, AUGUST 5TH, 2025

THON / TUNA

EN PANIS, LÉGUMES GRILLÉS, BOCCONCINI, FÉVETTES, CÂPRES

Panis, grilled vegetables, bocconcini, baby broad beans, capers

VOLAILLE DE CHALLANS / CHALLANS POULTRY

CHAMPIGNONS DE CUEILLETTE, CROQUETTE DE FOIE GRAS, POIRE CARAMEL

Baby mushrooms, foie gras fritter, caramelized pear

PÊCHE / PEACH

VERVEINE, BONBON DE MERINGUE

Verbena, meringue candy

265 €

RIVIERA
RESTAURANT

285 €

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

VENDREDI 15 AOÛT 2025 / FRIDAY, AUGUST 15TH, 2025

LANGOUSTE / ROCK LOBSTER

LÉGUMES MÉDITERRANÉENS, MASCARPONE, RIQUETTE, CITRON VERT

Mediterranean vegetables, mascarpone, rocket salad, lime

LOUP / SEA BASS

RISOTTO NÉRON, KUMQUAT, JUS DE COQUILLAGES AU CURCUMA

Nerone risotto, kumquat, shellfish broth with turmeric

NOISETTE DU PIÉMONT / PIEDMONTE HAZELNUT

BISCUIT CACAO, PRALINÉ, CRÉMEUX NOISETTE

Cocoa biscuit, praliné, hazelnut cream

265 €

RIVIERA
RESTAURANT

285 €

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

DIMANCHE 24 AOÛT 2025 / SUNDAY, AUGUST 24TH, 2025

BŒUF / BEEF

CARPACCIO, VIEUX PARMESAN, ARTICHAUTS, FIGUE ET TRUFFE D'ÉTÉ

Carpaccio, aged parmesan, artichokes, fig and summer truffle

ROUGET DE MÉDITERRANÉE / MEDITERRANEAN RED MULLET

RAVIOLE DE GAMBERO ROSSO, BOUILLABAISSE POUDRÉE À L'ORANGE

Gambero rosso shrimp ravioli, orange-powdered bouillabaisse

FRAMBOISE / RASPBERRY

CITRON DE PAYS, AMANDES TORRÉFIÉES

Local lemon, roasted almonds

210 €

RIVIERA
RESTAURANT

240 €

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

