



Table 22 par Noël MANTEL

MENU Saint Valentin

DANS UN BOUILLON DE POT AU FEU – GROSSE RAVIOLE DE FOIE GRAS

Big foie gras raviole in a poultry juice



RISOTTO CUISINE À L'ITALIENNE

ECREVISSES ET BROCOLIS – JUS CORSÉ À LA TRUFFE

Risotto with crayfish and broccoli – spicy juice with truffle



COEUR DE CABILLAUD FLEUR DE SEL

BILLES CROUSTILLANTES À L'ESPELETTE – JUS DE JAMBON JABUGO

Cod with pure sea salt

Crispy beads with espelette pepper – Jabugo Ham juice



COULOMMIERS AFFINÉ AUTOUR DU MARCHÉ FORVILLE

TRUFFÉ PAR NOS SOINS

Coulommiers cheese from the Forville Market



MILLE FEUILLE AUX FRAMBOISES – PISTACHE

CRÈME LÉGÈRE À LA VANILLE

Layer cake with raspberries

vanilla cream

Prix: 60 € par personne

22, Rue Saint Antoine – 06400 Cannes – France

Tél: 33 (0) 4 93 391 310

E-mail : info@restaurantmantel.com - Website : www.restaurantmantel.com