



Cuisine du Soleil

Vous nous faites part de vos contraintes ou goûts alimentaires et nous établirons un menu en livraisons uniquement

**Ce menu est à titre d'exemple car il sera établi en fonction de la saisonnalité
Pour un minimum de 5 personnes**

« Tagète » printemps / été 2026 hors vins 45.00 € en livraison uniquement

Tous nos produits sont frais et « Fait Maison »

Trilogie de canapés à l'inspiration printanière

Biscuit moelleux au brocoli cœur de mozzarella,
Velours de courgette au basilic et crème de poivrons

Parmentier de bœuf sauce vin rouge parfumé à la truffe,
dôme de champignons au cœur de foie gras

« Galet Niçois » mousse mascarpone, marmelade de framboise

Pain fournis avec votre prestation



Cuisine du Soleil

Nous vous remercions de votre fidélité

Le choix s'entend pour l'ensemble de la table,
les panachages sont soumis à suppléments forfaitaires / Tous nos produits sont frais et « Fait Maison »
Service 3H00 inclus au-delà 55 € / H

Menu chrysanthème printemps / été 2026 à 57.00 €

Pour un minimum de 6 couverts en dessous un surplus financier de 110.00 €
vous seras demandé

Le choix s'entend pour l'ensemble de la table,
les panachages sont soumis à suppléments forfaitaires / Tous nos produits sont
frais et « Fait Maison »
Service 3H inclus au-delà 45 € / H

Trilogie de canapés à l'inspiration du chef

Ratatouille confite, gelée d'eau de tomates,
Gambas mariné rôtie

Ou

Trucchia de blette niçoise, velours de foie gras de canard crémeux

Dôme de champignons, bas carré de bœuf cuit à basse température,
sauce truffes, mousseline de carottes

Ou

Filet de dorade rôtie , aubergine crémeuse au sumac, pois chiches et tomates
cerises

Vinaigrette fraîcheurs aux herbes fraîches et olives niçoise

« Beaulieu sur mer »

Chocolat blanc, gingembre, cookie, chocolat caramel (toutes saisons)

Ou

« Nice »

Mousse pistache, crémeux fruits rouges, biscuit financier (en saison printemps, été)

Pain fournis avec votre prestation



Cuisine du Soleil

Nous vous remercions votre fidélité

Le choix s'entend pour l'ensemble de la table,
les panachages sont soumis à suppléments forfaitaires / Tous nos produits sont frais et « Fait Maison »
Service 3H00 inclus au-delà 55 € / H

« Pâquerette » Printemps / été 2026, Hors vins 67.00 €

Les panachages sont soumis à suppléments forfaitaires / Tous nos produits sont frais et « Fait Maison »
Tous nos produits sont frais et « Fait Maison »

« Trilogie » de canapés à l'inspiration du chef saisonnière

« Pressé de confit de canard, avocat, courgettes, beignet de fleurs de courgettes,
Velours de poivrons à l'ail fumé

Ou

Velours de fenouil, tomates, un filet d'huile d'olive, rouget , purée d'ail noir,
Sommité de choux romanesco

Pavé d'ombrine confit aux herbes de Provence, piperade,
billes de pomme de terre au curry, émulsion bouillabaisse

ou

Suprême de volaille fermier farci , quenelle de volaille à la truffe, arancini poulet, crème de Maïs

Les desserts

Choisir 1 dessert dans la liste ci-dessous

« Galet Niçois »

Mousse mascarpone, marmelade de framboise (en saison)

« Beaulieu sur mer »

Chocolat blanc, gingembre, biscuit cookie, chocolat caramel

« Nice »

Mousse pistache, crémeux fruits rouges, biscuit financier (en saison printemps, été)

Pain fournis avec votre prestation



Cuisine du Soleil

Nous vous remercions de votre fidélité

Le choix s'entend pour l'ensemble de la table,
les panachages sont soumis à suppléments forfaitaires / Tous nos produits sont frais et « Fait Maison »
Service 3H00 inclus au-delà 55 € / H

« Hibiscus du sud» 2026, Hors vins 77.00 €

Trilogie de canapés à l'inspiration du marché

La courgette en 3 temps

Tartare à la truffes et perles de jus en caviar , Fleurs de courgette farcie volaille foie gras , glacé
de courgette au basilic mozzarella

ou

Le poivrons en création

Au chèvre frais , comme un maki au thon , en tartelette au magret de canard fumé

Selle d'agneau farcie rôti jus réduit à l'ail noir, Trilogie de farci niçois

ou

Dos de Bar, jus des arrêtes réduit et monté à l'huile d(olive et jus bergamotes,
Pomme de terre confite et aromates, brocolis sommités, petits pois et haricots verts

Plateau de fromage des étables et bergeries de France
(Ce qui n'est pas consommé n'est pas laissé au client)

« Nice » / Mousse pistache, crémeux fruits rouges, biscuit financier, velours hibiscus

ou

« Menton » / Mousse vanille, crème citron bergamote, sablé breton

Pain "maison" fourni avec votre prestation



Cuisine du Soleil

Nous vous remercions de votre fidélité

Le choix s'entend pour l'ensemble de la table,
les panachages sont soumis à suppléments forfaitaires / Tous nos produits sont frais et « Fait Maison »
Service 3H00 inclus au-delà 55 € / H

« Capucine du sud » 2026, Hors vins 82.00 €

Trilogie de canapés à l'inspiration du marché

Amuse-bouche à l'inspiration du moment

Velours de fenouil, tomates, un filet d'huile d'olive, rouget, purée d'ail noir,

Sommité de choux romanesco

ou

Le poivrons en création

Au chèvre frais, comme un maki au thon, en tartelette au magret de canard fumé

Filet de mignon de veau rôti saccé thuna aux câpres tagliatelles de légumes,

ou

Filet de saint pierre braisé, les pois en trilogie, pomme de terre safranée, jus en bouillabaisse

Plateau de fromage des étables et bergeries de France

Choisir 1 Dessert dans la liste ci-dessous /

« Carros » / Mousse vanille, fraise au basilic, biscuit rhubarbe (en saison printemps, été)

« San remo » / framboise, mascarpone, basilic, biscuit cuillère (en saison printemps, été)

« Saint Paul » / Mousse chocolat noir, crémeux chocolat au lait, brownie (toutes saisons)

« Beaulieu sur mer » /Chocolat blanc, gingembre, cookie, chocolat caramel (toutes saisons)

« Nice » / Mousse pistache, crémeux fruits rouges, biscuit financier (en saison printemps, été)

« Menton » / Mousse vanille, crème citron bergamote, sablé breton (toutes saisons)

« Villeneuve Loubet » / gelée de pomme, mousse vanille, pommes tatin, génoise (toutes saisons)

« Cagnes-sur mer » /Sablé agrumes, mandarine, mousse chocolat blanc (en automne et hiver)

« Vence » / shortbread, fromage blanc, nectarine, citron (en saison)

Pain "maison" fourni avec votre prestation



Cuisine du Soleil

« Création Rose de Mai » 2026, hors vins 125.00 €

Nous vous remercions de votre fidélité

Le choix s'entend pour l'ensemble de la table,

les panachages sont soumis à suppléments forfaitaires / Tous nos produits sont frais et « Fait Maison »

Service 4H00 inclus au-delà 55 € / H

Ce menu n'est qu'une ébauche, vous nous donnez vos contraintes alimentaires ou religieuses,

Ainsi que les produits que vous aimez ou ceux que vous détestez.

Pour Commencer

* Croustillant de blettes à la fleur du Maquis * Fleur de courgette farcie (en saison)

* Tacos de de thon à la Niçoise

* Truffes de foie gras de canard * Arancini truffes

Amuse-bouche

Crème de chèvre frais / perles de jus de truffes façon caviar/ écaille de concombre

Premier plat

Escalope de foie gras de canard poêlée/ polenta / charbon / sauce cacahuète

Second plat

Carpaccio de gambas / bouillon bergamote / aromate/ gingembre

Troisième plat

Œuf / artichaut/ sauce porto /truffes

Quatrième plat

Filet Mignon de veau / Homard/ avocat/ petit pois

Les sucreries

Galet Niçois vanille framboise

Mousse chocolat noir , velours de thé jasmin

Fraîcheur de fruits rouges hibiscus menthe

Pain "maison" fourni avec votre prestation