



CENERI
ÉPICERIE FINE
CANNES

« Répertoire des Menus »



CENERI
ÉPICERIE FINE
CANNES

MENU à 29,00 € TTC

Une entrée au choix :

- *Tarte fine aux Oignons compotés, Anchois de la Baie et Tapenade*
- *Soupe de Melon rafraîchie aux senteurs de Menthe*
- *Terrine de Tomates confites et brousse de Brebis, coulis de tomates aux senteurs de Basilic, pain doré à la Tapenade*
- *Crème de lentilles servie tiède, gnocchis aux Olives Noires*
- *Millefeuille de Pomme de terre et Légumes sautés à crus, huile d'Olive Truffée*
- *Carpaccio de Saumon mariné à l'Aneth, jus Acidulé*

Un plat au choix (viande ou poisson) :

- *Aile de Raie rôtie à la Confiture de Tomates*
- *Pavé de Cabillaud braisé au fumet de poissons de Roches*
- *Saumon demi-sel poêlé, légumes fondants et jus au Pistou*
- *Emincé de Volaille Fermière au Paprika, compote de Poivrons, oignons rouges confits, jus de Balsamique.*
- *Epaule d'Agneau confite aux Agrumes, Légumes de Paysan légèrement gratinés*
- *Lapin de Ferme à la Niçoise, gnocchi, ail confit et romarin*

Un dessert au choix :

- *Feuillantine de Pommes, mousse cannelle et caramel doux*
- *Truffes glacées aux Amandes, miel d'olive et crème vanille Bourbon*
- *Bavarois léger, aux poires, vanille et caramel*
- *Fondant au chocolat*
- *Croustillant de fruits, rafraîchi d'un sorbet au lait et infusion mentholée*



CENERI
ÉPICERIE FINE
CANNES

MENU à 49,00 € TTC

Une entrée au choix :

- *Soupe safranée aux Moules et aux Ravioles de Royans*
- *Minute de Thon Rouge frais à l'huile d'Aromates*
- *Asperges vertes du Vauchuse façon Meunière, queues de Langoustines rôties, jus aux olives*
- *Escalope de Foie Gras de Canard poêlée à la Lavande, Figues rôties, jus au Miel et pain d'épices*
- *Rosace de Saumon mariné, purée de Gingembre et Aneth*
- *Ravioles d'Avocat au Crabe, huile de noix et cerfeuil*

Un plat au choix (viande ou poisson) :

- *Filet de Daurade à l'aigre-doux de Fenouils*
- *Loup rôti à l'unilatérale, poivre de Séchuan et primeurs de Provence*
- *Croustillant de la Pêche locale à la Graine de Moutarde*
- *Cailles rôties aux Poires et raisins blonds dorés au Vin doux*
- *Magret de Canard rôti au Sautoir, assaisonné d'épices et Pêches jaunes confites au Jus*
- *Quasi de Veau de lait cuisiné en Cocotte, primeurs gratinés au Parmesan, et confiture d'oignons*
- *Carré d'Agneau au four, saveur du Moment et jus au goût d'Ail*

Un dessert au choix :

- *Opéra Café-Chocolat et sa crème Anglaise*
- *Palette de Sorbets et fruits frais au coulis de fruits rouges*
- *Fraîcheur de Citron de menton au Sirop de clous de Girofle, glace Réglisse*
- *Tarte des Demoiselles Tatin*
- *Gratin d'Oranges et Pamplemousses, glace à la Vanille*



CENERI
ÉPICERIE FINE
CANNES

MENU à 69,00 € TTC

- *Salade de Homard aux Agrumes, jeunes cébettes et vinaigrette Balsamique*
- *Feuilleté de Champignons Sauvages au Porto*
- *Assiette Nordique de Poissons fumés, vinaigrette de céleri rave*
- *St Jacques poêlées, huile de Truffe et copeaux de Parmesan*
- *Salade de Filet de bœuf au Poivre, huile de Noisette*
- *Goujonnette de Sole et raviolis d'épinards au Basilic*

Un plat au choix (viande ou poisson):

- *1/2 Homard rôti, pomme de terre à l'ail confit et jus de crustacés*
- *Tronçon de Grosse Sole Meunière à la crème de cébettes*
- *Rougets de Roche en filets, purée d'aubergines, concassée de tomates, copeaux de courgettes et jus à la tapenade*
- *Comme un rôti de Lotte, bardé de poitrine fumée, tomates et Basilic*
- *Pavé de Charolais poêlé, fondue d'échalotes, grosse pommes de terre façon « frites » et réduction de Vin rouge*
- *Côte de Veau au Sautoir, champignons sauvages, légèrement crème*
- *Pigeonneau sélection Bressanne au Miel toutes fleurs, copeaux de courgettes et navets, tuile de pain d'épices*
- *Ris de Veau de Lait, clouté de Truffes, pommes fondantes et gratin de cotes et vert de blettes, jus de truffes*

vv

Un dessert au choix :

- *Sablé de Fraises au coulis de fruits Rouges*
- *Pêches rôties au vin épicé, glace cannelle et craquant aux pommes*
- *Tarte fine aux fenouils et aux épices, coulis d'Anis*
- *Millefeuille de pain d'épices, glace caramel et Pommes caramélisées*
- *Crèmeux au Chocolat, tuiles aux amandes, sauce bourbon et sorbet Orange*



CENERI
ÉPICERIE FINE
CANNES

« Menu autour de la Truffe »

Léger bouillon de Langoustines à la Truffe, huile de Truffes

-oOo-

Risotto de Foie Gras à la Truffe

-oOo-

*Filet d'Agneau de Pauillac « Diamant Noir »
Purée aux trois Légumes de Provence*

-oOo-

Brie Truffée et salade de Roquette

-oOo-

*Quenelle de Glace à la truffe et caramel doux,
Tuiles aux Amandes*



CENERI
ÉPICERIE FINE
CANNES

« Menu autour du Homard »

*Salade de Homard, Tomates Cerises confites au Gingembre et Vinaigrette Balsamique,
herbes fraîches*

-oOo-

Raviolis de Homard au Coulis de crustacés

-oOo-

*Homard Rôti au four, gratiné au Jeune Parmesan
et Huile de Truffes, Tagliatelles de Légumes*

-oOo-

Sablé de Fraises au coulis de fruits Rouges



CENERI
ÉPICERIE FINE
CANNES

CENERI - SLB - 44, bd Alexandre III - 06400 Cannes
Tel : 04 93 43 07 70
Email : sandrine@ceneri.fr - Web : www.ceneri.fr