

Blue LEMON

RESTAURANT / BAR PLAGE

“ Bienvenue au restaurant le Blue Lemon. Ce lieu d'exception sur la Côte d'Azur allie parfaitement élégance et décontraction. Niché dans un cadre naturel enchanteur, il offre une vue imprenable sur la mer Méditerranée, où la beauté du paysage se marie à la sérénité de l'environnement.

Nous vous invitons à découvrir une cuisine centrée sur la simplicité des saveurs et l'essence de la culture méditerranéenne, tout en intégrant parfois subtilement des influences venues d'autres horizons.

Une belle harmonie entre gastronomie, service et environnement, où chaque plat et chaque sourire contribuent à rendre votre moment parmi nous, convivial et agréable.

Welcome to the Blue Lemon restaurant. An exceptional place on the French Riviera perfectly blends elegance and relaxation. Nestled in a magical natural setting, it offers breathtaking views of the Mediterranean Sea, where the beauty of the landscape meets the serenity of the environment.

We invite you to discover cuisine focused on the simplicity of flavors and the essence of Mediterranean culture, subtly infused with influences from other culinary horizons.

A beautiful harmony between gastronomy, service, and setting, where every dish and every smile contribute to making your time with us warm and enjoyable. ”

LES ENTRÉES STARTERS

Noix de coquille Saint-Jacques, finement émincées à cru, assaisonnées et marinées aux agrumes 21€
Scallop carpaccio, thinly sliced, seasoned and marinated with citrus

Crème de topinambour, mousse de vieux comté et crumble de noisettes 16€
Jerusalem artichoke cream, aged comté mousse and hazelnut crumble

Butternut en tataki, relevé de fines tranches de magret de canard fumé 17€
Butternut tataki topped with fine slices of smoked duck breast

Carpaccio de cochon ibérique, condiment inspiré de la béarnaise 19€
Iberian pork carpaccio, béarnaise-inspired condiment

CÔTÉ TERRE FROM THE LAND

Magret de canard finement tranché, potiron confit, figue rôtie et son jus relevé au piment d'Espelette 36€
Sliced duck breast, candied pumpkin, roasted fig and Espelette pepper jus

Sélection du boucher, selon l'inspiration du marché 33€
Seasonal butcher's selection

Paleron de bœuf braisé à basse température, jus court au vin rouge et aromates. Garniture au choix. 28€
Braised beef chuck, slowly-cooked at low temperature, served with a red wine jus and aromatics. Side of your choice.

Quasi de veau rôti, purée de pommes de terre, jus court infusé aux câpres et zeste de citron 34€
Roasted veal rump, mashed potatoes, short jus with capers and lemon zest

CÔTÉ MER FROM THE SEA

Noix de coquilles Saint-Jacques snackées, poêlée de champignons des bois et fumet d'arête 39€
au vin jaune
Seared scallops, pan-fried mushrooms and fish bone fumet with yellow wine

Gambas à la plancha parfumées à la persillade, risotto onctueux à la bisque de crustacés 32€
Grilled king prawns with parsley and garlic, served with creamy shellfish bisque risotto

Filet de turbot poêlé, sauce raffinée au champagne. Garniture au choix. 38€
Pan-fried turbot fillet, refined champagne sauce. Side of your choice.

Filet de loup nacré, polenta crémeuse, sauce vierge parfumée selon l'inspiration du marché 29€
Pearl sea bass fillet, creamy polenta, market-inspired scented sauce vierge

LES PÂTES ET RISOTTO

PASTA & RISOTTO

Conchiglioni, sauce crémeuse aux champignons et crumble de noix 25€

Conchiglioni with creamy mushrooms sauce and walnut crumble

Risotto au pecorino, parfumé à la truffe 28€

Risotto with pecorino cheese, delicately infused with truffle

LES GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

ADDITIONAL SIDE DISHES 7€

Mousseline de pommes de terre

Mashed potatoes

Frites

French fries

Gnocchi parfumés à la truffe

Truffle-flavoured gnocchi

Légume confit du moment

Seasonal confit vegetable

Mélange de jeunes pousses

Mixed baby greens

Riz basmati

Basmati rice

LES DESSERTS

DESSERTS

Assiette de fromages affinés AOP, noix et abricot 14€

AOP matured cheese platter, walnuts and apricot

Chou gourmand au chocolat intense et praliné de noisette 12€

Choux pastry with intense chocolate and hazelnut praline

Panna cotta délicate aux agrumes de saison 12€

Delicate panna cotta with seasonal citrus

Poire Bourdaloue, crème d'amande et caramel au beurre salé 12€

Bourdaloue pear tart with almond cream and salted butter caramel

Pavlova légère aux fruits de saison, crème diplomate à la pistache 12€

Light pavlova with seasonal fruits, pistachio diplomat cream

Pain sans gluten et liste des allergènes disponibles sur :
Prix nets en euro, service inclus.

*Gluten-free bread and list of allergens available on :
Net price in euro, service included.*





PARTAGEZ VOS EXPÉRIENCES GOURMANDES
SHARE YOUR GOURMET EXPERIENCES
@PULLMANMANDELIEU #PULLMANMANDELIEU

