

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

Asperges vertes rôties et velouté d'asperges 🌱 **20€**

Burrata crémeuse, vinaigrette au citron confit et pistaches torréfiées

Roasted green asparagus and asparagus velouté, creamy burrata, preserved lemon vinaigrette and toasted pistachios

Œuf parfait 🌱 *sur demande* **16€**

Velouté printanier de petits pois, émulsion de lard paysan

Slow-cooked egg, spring green pea velouté and country bacon foam

Crudo de thon rouge 🍷 **18€**

Sorbet framboise, huile d'olive vierge et zestes de citron vert

Red tuna crudo, raspberry sorbet, virgin olive oil and lime zest

Gravelax de filet de bœuf maison 🍷 **18€**

Vinaigrette au cidre, ail confit, moutarde au miel et noix de cajou toastées

House-cured beef gravlax, cider vinaigrette, confit garlic, honey mustard and toasted cashews

CÔTÉ TERRE

FROM THE LAND

Magret de canard rosé 🍷 **28€**

Pain perdu salé, carottes fanes glacées, jus réduit et cerises

Pink roasted duck breast, savoury French toast, glazed baby carrots and reduced cherry jus

Carré d'agneau en croûte d'herbes **29€**

Gâteau de polenta, jeunes pousses d'épinards et jus au cacao amer

Herb-crusted rack of lamb, polenta cake, baby spinach and bitter cocoa jus

Filet de bœuf basse température **33€**

Tatin d'échalotes confites et jus iodé

Slow-cooked beef fillet, shallot tatin and iodised jus

Sélection du boucher **30€**

Pièce du moment maturée, garniture selon l'inspiration du Chef

Butcher's selection, dry-aged cut of the moment, garnish according to the Chef's inspiration

CÔTÉ MER

FROM THE SEA

Noix de Saint-Jacques juste snackées **31€**

Guanciale croustillant, risotto d'épeautre, pecorino au poivre noir

Pan-seared scallops, crispy guanciale, spelt risotto with pecorino and black pepper

Gambas snackées à la plancha 🍷 **27€**

Légumes printaniers, mayonnaise au jus de veau

Plancha-seared king prawns, spring vegetables and veal jus mayonnaise

Dos de cabillaud nacré **26€**

Petits pois en trois textures

Pan-roasted cod loin, green peas in three textures

Poulpe grillé **32€**

Déclinaison de chou-fleur aux notes de vanille et olives kalamata

Grilled octopus, cauliflower variations with hints of vanilla and kalamata olives

LES CRÉATIONS VÉGÉTALES

PLANT-BASED CREATIONS

Légumes de saison en déclinaison, cuissons douces et textures végétales 🌱 **23€**
Seasonal vegetables in variation, gentle cooking and vegetable textures

Risotto crémeux du marché, riz arborio ou épeautre selon l'inspiration du Chef 🌱 **24€**
Creamy market risotto, arborio rice or spelt according to the Chef's inspiration

LES GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

ADDITIONAL SIDE DISHES 7€

Frites dorées du Blue Lemon 🌱
Blue Lemon golden fries

Purée de pommes de terre à l'ancienne, texture fondante et beurre demi-sel 🌱
Traditional mashed potatoes with salted butter

Aubergine grillée façon méditerranéenne, olives taggiasche, huile d'olive fruitée et herbes fraîches 🌱
Mediterranean grilled aubergine, taggiasca olives, fruity olive oil and fresh herbs

Risotto arborio et parmesan affiné 🌱
Arborio risotto with aged parmesan

LES DESSERTS

DESSERTS

Assiette de fromages affinés, noix et abricots confits 🌱 **15€**
Selection of aged cheeses, walnuts and candied apricots

Cheesecake au spéculoos, caramel gourmand **12€**
Speculoos cheesecake with caramel

Comme une tarte au citron meringuée revisitée (M) 🌱 **12€**
A revisited lemon meringue tart

Riz au lait de coco, vanille et fruits exotiques **12€**
Coconut rice pudding with vanilla and exotic fruits

Crème brûlée au chocolat (M) 🌱 **12€**
Chocolate crème brûlée

Café gourmand du Blue Lemon **14€**
Blue Lemon gourmet coffee

LES MENUS

MENUS

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 49€

Choix parmi une sélection de plats avec la mention (M)

🌱 Végétarien / vegetarian

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

