



INTERCONTINENTAL.
CARLTON CANNES

HOMARD & CHAMPAGNE

LOBSTER & CHAMPAGNE

C A R L T O N R E S T A U R A N T



**Ce vendredi, notre Chef,
Laurent Bunel vous propose**

Queue de langouste au sabayon d'agrumes,
Quelques champignons pour accompagner

Minestrone de homard relevé au pistou,
Copeaux de parmesan frais

Figues rôties au miel,
Croustillant aux amandes,
Fromage blanc battu à la mûre

64 € par personne
incluant
deux coupes de Champagne



*This Friday, our Chef,
Laurent Bunel suggests you*

*Rock lobster tail with citrus fruit sabayon,
Some mushrooms to accompany*

*Lobster minestrone with pesto,
Fresh parmesan cuttings*

*Roasted figs with honey, almond crisp,
Whipped cottage cheese with blackberry*

64 € per person
including
two glasses of Champagne

RÉSERVATIONS : 04 93 06 40 06