

Chez Philippe

Le Suveret - Port de Théoule

Tél. +33 (0)4 93 49 87 13

Fermé le dimanche soir et le lundi toute la journée
Sur réservation uniquement

L'œuf parfait en Meurette & ses Giroles Poêlées

La Raviole Ouverte de Saint-Jacques aux Pleurottes

Le Dos de Cabillaud Sauce aux Morilles & Vin Jaune,
Risotto Crémeux

Le Camembert Farci aux Fruits du Mendiant,
Salade de Mesclun

La Poire des Sous-Bois au Chocolat

65 €

1 Bouteille de Vin «Domaine La Maurette» pour deux,
1 Bouteille d'eau pour deux & Café compris

85 €

avec 1 bouteille de champagne

La ville de Théoule-sur-Mer & l'Office de Tourisme
seront heureux de vous accueillir pour cette
21^e édition qui marie l'Art et le Vin.



La Marée

16, avenue du Trayas

Tél. +33 (04) 93 75 19 03

Sur réservation uniquement

Amuse-Bouche

Gourmandise de Foie Gras & Langoustine Rôtie,
Aceto Balsamique

Œuf Parfait Bio, Pointe de Caviar Oscietre de
la Maison Sturia & Émulsion des Sous-Bois
au Thym Citron

Loup d'Élevage de la Baie de Cannes Cuit en Cocote
aux Feuilles de Châtaigner de Saint-Paul-en-Forêt,
Shiitaké & Légumes de notre Région

Fromage de l'Arrière-Pays & Chutney de Pleurotes

Douceur Glacée de Potimarron,
Croquant de Chocolat & Praliné

69 €

1 Bouteille de Vin pour deux,
1 Bouteille d'eau pour deux & Café compris



Office de Tourisme **** (Cat.1)
2, Corniche d'Or - 06590 Théoule-sur-Mer
T. 04 93 49 28 28
www.theoule-sur-mer.org
ot@theoule-sur-mer.org



THÉOULE SUR MER

13^{ème} Automne à Théoule

Tout l'Automne dans votre assiette !*



* dans les restaurants participant à l'opération

OCTOBRE 2024

Inauguration publique «champignonade» avec la participation du centre de loisirs «Les Moussaillons» et la Médiathèque Mercredi 25 SEPTEMBRE à partir de 17h Parvis de la salle des Fêtes

Les Voiles de Théoule

1, avenue Charles Dahon - Tél. +33 (0)4 92 97 17 97

Fermé dimanche soir et lundi toute la journée

Sur réservation uniquement

Velouté de Courge Butternut aux Cèpes
& Chips de Jambon Serrano

L'Œuf Façon Meurette aux Girolles

Magret de Canard du Périgord, Cueillette Poêlée,
Sauce au Miel & à la Liqueur de Myrte

Risotto Carnaroli, Truffe du Soleil
& Noix de Saint-Jacques Dorées

Tarte Tatin, Quenelle Crème Fraîche & Châtaignes

60 €

1 Bouteille de Vin pour deux,
1 Bouteille d'eau pour deux & Café compris

*Plats des menus susceptibles d'être modifiés
en cas de rupture d'approvisionnement
des matières premières.*

Comme à la Maison

Place Général Bertrand - Tél. +33 (0)4 89 82 07 81

Fermé Lundi & Mardi

Sur réservation uniquement

Les Champignons «Oreilles-de-Juda», Consommé
de Paupiette de Chapon Parfumé à la Truffe

Le Portobello Rôti, Croquette de Mousse de
Mortadella, Fondue de «Castelmagno»

Les Cèpes Poêlés, Risotto Crémeux au Parmesan,
Gambas & Pesto de Roquette

Les Shiitakés, Noix d'Entrecôte «Maison Polmard» en
Tataki, Sauce Teriyaki, Purée de Céleri Rave à la Vanille

Tiramisu à la Pistache

62 €

1 Bouteille de Vin «Les Deux Saintes» pour deux,
1 Bouteille d'eau pour deux & Café compris

Le Bistrot de Lérins

Avenue de Lérins Tél. 04 93 49 50 59

Sur réservation uniquement

Foie Gras de Canard à la Truffe &
son Chutney de Myrtilles

Poêlée de Seiche aux Girolles & Chorizo

Cannelloni d'Agneau aux Cèpes Armagnac
& Crème Gourmande

Champignon Farci à la Crème de Gorgonzola

Proficepi» des Forêts

64 €

1 Bouteille de Vin pour deux,
1 Bouteille d'eau pour deux & Café compris

Le Coup d'Fourchette

15 bis, avenue Charles Dahon

Tél. + 33 (0)4 93 93 50 05

Fermé le mercredi

Sur réservation uniquement

Feuilleté de Champignons Bruns en 3 textures
(Entier Rôti, en Duxelles et en Velouté)

Chiche de Patate (Gnocchi), Ragoût de Morilles
& Brocoli Sauté

Poisson de la Pêche Locale Rôti, Shiitaké en
Persillade, Bouillon dashi (Japonais)

Daube de Boeuf Black Angus aux Cèpes,
Polenta Crémeuse

Panna cotta à la Fleur d'Oranger,
Compotée de Fraise au Yuzu & Menthe

Mignardises

65 €

1 Bouteille de Vin pour deux,
1 Bouteille d'eau pour deux & Café compris

Donnez-nous votre avis sur l'évènement

