Comme à la Maison

Place Général Bertrand
Tél. 04 89 82 07 81

Du 1er au 31 octobre - Fermé les lundis et mardis
Sur réservation uniquement

Pomme de Terre Confite dans la Graisse de Canard
& Farcie au Ragoût de Morilles,
« Zabaione » de Parmesan

Gambas Roulé de « Guanciale » Shitakés Poêlés
& Aïoli au Safran

Gnocchis de Courge, Fondue au Pecorino & Cèpes

Joue de Bœuf Fondante,
Girolles & Jeunes Carottes Sautées

Trilogie de Fromages Italiens,
Miel de Théoule & Fruits Secs

Dacquoise au Chocolat & Chocolat Praliné.

60 €

Eau minérale, ½ bouteille de vin, un café inclus

74 €

Eau minérale, ½ bouteille de vin
« Rubio Montalcino 2016 »
Toscane, un café inclus

Lieuh EXTERNE communication & web agency

Théoule sur mer

Plats des menus susceptibles d'être modifiés en cas de rupture d'approvisionnement des matières 1ères.

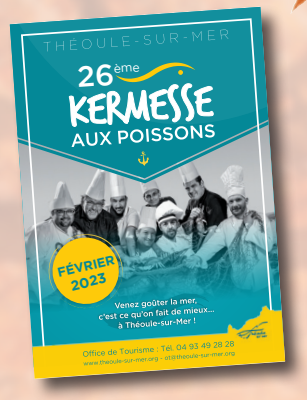

photo non contractuelle pour 2022

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

L'abus d'alcool est dangereux

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

THÉOULE-SUR-MER

11ème Automne à Théoule

*Tout l'Automne dans votre assiette !**

DU 1er AU 31 OCTOBRE

Donnez-nous votre avis sur l'évènement

* Les champignons peuvent varier selon les arrivages du marché

Chez Philippe

Le Suveret - Port de Théoule
Tél. 04 93 49 87 13

Du 1er au 31 Octobre
Fermé le dimanche soir et le lundi
Sur réservation uniquement

L'Œuf Parfait à 64 Degrés, Velouté de Cèpes
& Crumble aux Noisettes

Les Fettuccinis aux Gambas & Girolles,
Bisque de Homard

Le Pavé de Bar en Croute, Poêlé de Shiitake,
Beurre Blanc au Ponzu Truffé

Le Triple Crème Fromager
& son Tartare de Champignons
de Laëtitia Gaborit «Meilleur Ouvrier de France»

Le Dôme Marron Myrtille, Streusel à la Châtaigne

55 €

Eau minérale, ½ bouteille de vin,
un café inclus

70 €

Eau minérale, ½ bouteille de champagne,
un café inclus

Le Bistrot de Lérins

Avenue de Lérins
Tél. 04 93 49 50 59

Du 1er au 31 Octobre
Sur réservation uniquement

Aumônière aux Deux Chèvres & Chanterelles
Poêlées au Cidre

Goujonnettes de Sole aux Champignons Trompettes
de la Mort & Crème de Crevette

Œuf Parfait, Panaché de Girolles,
Escargots au Beurre Persillé & Polenta Crémeuse

Parmentier de Canard aux Morilles

Champignon Farci au Camembert,
Châtaignes & Calvados

Clafouti aux Fruits de Saison & Saveurs Truffées

60 €

Eau minérale, ½ bouteille de vin,
un café inclus

Le Coup d'Fourchette

15 bis, avenue Charles Dahon
Tél. 04 93 93 50 05

Du 1er au 21 octobre - Fermé le mercredi
Sur réservation uniquement

Le Champignon de la Capitale
avec un Œuf Bio en Cocotte, Tombé d'Epinard

La Girolle
Juste rôtie en Persillade, Foie Gras,
Purée de Céleri & Jus Réduit

La Truffe Mélanosporum
en Fine Lamelle
avec une Lotte Farcie & Légumes de Saison

La Morille
En Ragoût, Filet Mignon de Porc Cuit
en Basse Température, Rösti au Pommes

La Tomme d'Automne
Jeunes Pousses de Salade

Le Chocolat
En Mousse, Orange en Marmelade & Tuile

60 €

Eau minérale, ½ bouteille de vin,
un café inclus