La Maréa

16 avenue du Trayas - Tél. 04 93 75 19 03

Fermé le lundi et mardi
Mercredi à dimanche midi et soir

Du 22 septembre au 1er novembre

Carpaccio de Loup, Huile de Tamarin
& Champignons Oreille du Diable

Soupe Onctueuse de Haddock & Citronnelle,
Vésiga et Chanterelles

Baudroie Rôtie aux Girolles, Jus de Bisque

Poitrine de Porc Fermière aux Cèpes,
Sauce Acidulée au Muscat de Frontignan

Le Dôme Chocolaté, Cœur Fondant au Parfum de Truffes

75 €

½ bouteille de vin, ½ eau, café inclus

L'Or Bleu

6, bd de l'Esquillon - Tiara Yaktsa ***
Tél. 04 92 28 60 30
Du 22 septembre jusqu'à la fin de saison du Tiara Yaktsa

Amuse-bouche

Le Potimarron
Velouté, Copeaux de Châtaigne, Lèche de Cecina

Le Cèpe : Crémeux d'œuf Bio, Cèpes Sautés Bordelaise

Rouget Barbet : Filet Juste Rôti, Raviole de Girolle
& Pied de Veau aux Herbes

Sélection de Saison de Fromage Hervé Mons
(Meilleur Ouvrier de France Fromager)

Pré-Dessert
Poire : Pochée, Cœur Caramel, Crémeux Chocolat
& Sorbet Poire Réglisse

105 €

½ bouteille de vin, ½ eau, café inclus

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

Renseignements : Office de Tourisme ** (Cat.1)**
2, Corniche d'Or - 06590 Théoule-sur-Mer
T. 04 93 49 28 28 - F. 04 93 49 00 04
Site : www.theoule-sur-mer.org
E.mail : ot@theoule-sur-mer.org

Théoule sur mer

LUEURS EXTRÊMES

THÉOULE-SUR-MER

9ème Automne à Théoule

*Tout l'Automne dans votre assiette !**

DU 22 SEPTEMBRE AU 15 NOVEMBRE 2020

Jeudi 17 septembre 2020
« Champignonnade »
à partir de 17h30
parvis de la salle des Fêtes

* Les champignons peuvent varier selon les arrivages du marché

Matipi Beach

23 avenue du Trayas – La Figueirette

Tél. 07 81 72 80 00

Du 22 septembre au 15 octobre

Salade façon Balinaise Mignon de Porc Mariné
& EnoKi Zeste de Combawa

Soupe Thai aux Gambas & Chitaké,
Citronnelle & Lait de Coco

Filet de Bœuf aux Morilles à la Crème,
Écrasé de Pomme de Terre aux Arômes de Truffes

Trilogie de Fromages de Chèvre, Miel d'Acacia

Cappuccino d'Ananas

47 €

½ bouteille de vin, ½ eau, café inclus

Le Magellan

Promenade de la Darse - Tél. 04 93 49 82 16

Ouvert du jeudi au dimanche, le midi
& ouvert vendredi et samedi, midi et soir

Du 1er au 31 octobre

Panacotta des Sous Bois à l'Eucalyptus

Biscuit Moelleux de Pleurotes au Cumin
& Vinaigrette Tiède de Carotte

Pavé de Cabillaud en Croûte de Shitake & Ail Noir

Poitrine de Canard aux Champignons
& Noisettes concassées

Tomme grise et Chutney forestier

Douceur Glacée aux Truffes d'été & Huile d'Olive

52 €

½ bouteille de vin, ½ eau, café inclus

Le Coup d'Fourchette

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

Du 22 septembre au 31 octobre - Fermé le mercredi

Amuse Bouche

Terrine de Foie Gras Marbré aux Cèpes

Jardin de Champignons Poêlés,
Œuf Poché & Bouillon Champêtre

Pavé de Merlu Rôti sur la Peau,
Sanguin & Velouté au Champagne

Joue de Bœuf Black Angus Braisée au Vin Rouge,
Polenta Crémeuse aux Girolles

Brie de Nangis à la Truffe

Balade de la Madeleine de Proust en Forêt

55 €

½ bouteille de vin, ½ eau, café inclus

Chez Philippe

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

Du 22 septembre au 15 novembre

Fermé le dimanche soir & lundi

LŒuf parfait à 64°C Crème de Panais et Cèpes Rôtis

La Raviole d'Écrevisses & Chanterelles,
Jus réduit de Crustacés

Le Pavé de Maigre aux Girolles & son Riz Noir Vénéré

Le Brie de Meaux aux Noisettes et Truffes, Salade
Folle & sa Vinaigrette à la Truffe

Cœur de Pomme Rôti au Cidre, Biscuit au Sésame,
Coulant au Caramel Beurre Salé

55 €

½ bouteille de vin, ½ eau, café inclus

75 €

½ bouteille de champagne par personne, ½ eau, café inclus

Les Voiles de Théoule

1 avenue Charles Dahon - Tél. 04 92 97 17 97

Du 22 septembre au 15 novembre

Tapenade du Chef & ses Croûtons

Œuf Parfait en Crème de Truffe

Gnocchi artisanaux aux Cèpes, Tuile de Parmesan

Cabillaud aux Girolles, Purée Maison Truffée

Brie de Meaux Truffé & sa Salade Folle

Gâteau de Pain Perdu, Glace Vanille
& Caramel Beurre Salé

55 €

½ bouteille de vin, ½ eau, café inclus

Le Pointu

Port de la Figueirette - Tél. 04 93 75 02 00

Fermé le lundi

Tout le mois d'octobre

Velouté de Potimarron aux Cèpes

Œuf poché à la Truffe & son Bacon de Jambon de Pays

Mini Tourte aux Champignons des Bois & Comté

Filet de Rouget aux Girolles et Moules Safranées
(Cake aux Champignons de Paris)

Magret de Canard aux Morilles
Gratin Dauphinois & Petits Légumes

Toast de Chèvre Chaud et Pleurotes en Persillade

Tartelette aux Pommes Rôties et Cannelle

68 €

½ bouteille de vin, ½ eau, café inclus