

SITUÉ DIRECTEMENT SUR LE PORT, LIEU GASTRONOMIQUE CÉLÉBRANT L'ÉLÉGANCE DU LITTORAL
MÉDITERRANÉEN À TRAVERS UNE GASTRONOMIE CONTEMPORAINE, EMPREINTE D'INFLUENCES DU MONDE,
MA CUISINE NE CHERCHE PAS À RASSURER, ELLE CHERCHE À MARQUER.
JE VEUX QU'UN PLAT LAISSE UNE EMPREINTE COMME UN PARFUM QUE L'ON N'OUBLIE PAS.
NATIF DE CANNES ET DE PART MES VOYAGES, JE PUISE DANS MES RACINES, DANS LES SAISONS, DANS LA
PUISSANCE BRUTE DES PRODUITS,
POUR CRÉER DES ASSIETTES CONTRASTÉES OU CHAQUE DÉTAIL COMPTE, RAPPELANT LE PORT, LES
EMBRUNS ET LA BOUSSOLE DES EPICURIENS.
L'AMIRAL C'EST LA HAUTE GASTRONOMIE DE LA RIVIERA, RÉINVENTÉE, PRÉCISE, LUMINEUSE ET
RÉSOLUMENT TOURNÉE VERS L'AILLEURS.

ALEXIS SALVATICO

L'AMIRAL

FORMULE DU DÉJEUNER

Du Lundi au Vendredi

PLAT + CAFÉ

24 €

Uniquement le midi (hors jours fériés)

PREMIERS INSTANTS...

FIRST MOMENTS...

Tartare de Boeuf - Bavette Aloyau Au Couteau 28 €

Boeuf en toute simplicité - Focaccia Romarin - Condiments D'assaisonnements

Beef Tartare Hand-cut sirloin

Beef in Its Simplicity - Rosemary focaccia - Classic seasoning condiments

Travail Autour Des Champignons 26 €

*Crus - Confits - Séchés - Portobello - Eryngii - Pleurotes -
Onctueux De Champignons Champagne & Huile de Ciboule*

A Study of Mushrooms Raw – Confit – Dried

Portobello – King Oyster – Oyster Mushrooms Creamy Button Mushrooms – Spring Onion Oil

Crudo de Thon De Ligne 28 €

Petits Pois - Cerises fraîches concassées - Oignons Rouges - Avocats - Riz Soufflé

Tuna Crudo

Green Peas – Crushed Fresh Cherries – Red Onion – Avocado – Puffed Rice

Crevettes Croustillantes & Crabe de Méditerranée 26 €

Nuage de Piperade - San Marzano - Basilic - Tagètes

Crispy Prawns & Mediterranean Crab

Light Piperade Foam – San Marzano Tomato – Basil – Marigold

L'Asperge Verte

Différentes déclinaisons & Textures - Hollandaise Signature

28 €

Green Asparagus

Various preparations & textures – Hollandaise - Signature dish

Caviar Pétrossian

Ossetra Royal 30 gr. - Blinis Maison - Crème échalote

Ossetra Royal (30g) – Homemade Blinis – Shallot Cream

98 €

Prix nets en euros - Service compris - La maison n'accepte pas les chèques

La liste des allergènes est disponible sur demande - Merci de nous faire connaître vos allergies alimentaires

The list of allergens is available on request - Please let us know about your food allergies

ESSENCES TERRE & MER

EARTH & SEA ESSENCES

- Volaille En écaïles De Portobello** 38 €
À la truffe Mélanosporum - Gnocchis Maison - Jus De Poulet Rôti Façon Marbre
Portobello-Scaled Poultry
With Melanosporum truffle – Homemade gnocchi – Roast chicken jus, marble style
- L'Agneau de L'Amiral** 44 €
Croustillant - Confit & Braisé - Petits Pois Fumés - Jus d'Agneau Jalapenos & Sichuan Vert
The Amiral's Lamb
Crispy – Confit and braised – Smoked peas – Lamb jus with jalapeños & green Sichuan pepper
- Filet De Boeuf Black Angus Argentin** 58 €
Jus de Veau aux grains de Café Torréfiés - Pomme Purée Maison - Oignons Roscoff au Kahlúa Quenelle de Caviar
Argentine Angus Beef Tenderloin
Veal jus with roasted coffee beans – Potato purée – Roscoff onions with Kahlúa – Caviar quenelle
- Loup De La Baie De Cannes** 38 €
Au BBQ Japonais - Asperges Vertes & Fèves - Sauce Champagne Yuzu - Caviar - Ciboulette
Bay of Cannes Sea Bass
Japanese BBQ style – Green asparagus & broad beans – Champagne yuzu sauce – Caviar – Chives
- Sérieole Hamachi** 44 €
Inspiration Bouillabaisse - Soupe de Roche Aérienne au Sésame - Rouille Agrumes - Fenouil - Ail Noir
Hamachi Yellowtail
Bouillabaisse-inspired – Airy rockfish broth with sesame – Citrus rouille – Fennel – Black garlic
- Langouste Royale de Méditerranée** 69 €
Sur le Grill - Tortellinis Signature - Curry Délicat - Bisque Main de Buddha
Mediterranean Royal Langoustine
Grilled – Signature tortellini – Delicate curry – Buddha's Hand bisque

Prix nets en euros - Service compris - La maison n'accepte pas les chèques
La liste des allergènes est disponible sur demande - Merci de nous faire connaître vos allergies alimentaires
The list of allergens is available on request - Please let us know about your food allergies

PIÈCES D'EXCEPTION

SIGNATURE CUTS

La Côte De Boeuf Blonde De Galice

79€ /pers

Braisée au BBQ Japonais - Asperges Vertes - Pomme Purée Maison - Jus Court Aux 7 Poivres

Galician Blond Beef Ribeye

Japanese BBQ-style braised – Green asparagus – Mashed potatoes – Short jus with 7 peppers

Le Saint Pierre

14€ /100 g

Grillé à La Feuille De Citronnier - Ail Noir - Asperges Vertes - Riz Pilaf -

Sauce Champagne Yuzu Caviar

John Dory

Grilled on lemon leaf – Black garlic – Green asparagus – Pilaf rice – Champagne yuzu & caviar sauce

Daurade De La Baie De Cannes

49 €

Sur Le Grill - Asperges Vertes - Riz Pilaf - Sauce Champagne Yuzu

Sea Bream from the bay of Cannes

Grilled – Green asparagus – Pilaf rice – Champagne yuzu sauce

Suppléments Garnitures

Side Dishes

Pomme Purée Maison - Légumes Verts

10€

Homemade mashed potatoes - Green Vegetables

Riz Pilaf - Salade Verte - Frites Maison

8€

Pilaf rice, green salad, homemade fries

Frites Maison à La Truffe Aestivum

15€

Homemade fries with Aestivum truffle

Prix nets en euros - Service compris - La maison n'accepte pas les chèques

La liste des allergènes est disponible sur demande - Merci de nous faire connaître vos allergies alimentaires

The list of allergens is available on request - Please let us know about your food allergies

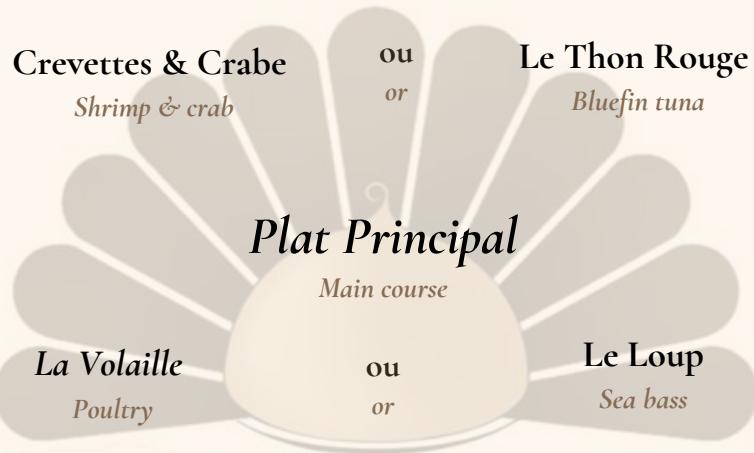
MENU AMIRAL

Amuse Bouche

Appetizer

Entrée

Starter



Dessert

Le Chocolat
Chocolate

ou
or

Le Créatif
Chef's creative dessert

76 €

INSTANTS DOUCEURS

SWEET MOMENTS

Les Soufflés de L'amiral
(à commander en début de repas)

L'original Grand Marnier 18 €
Grand Marnier Soufflé

Le Chocolat - Praliné - Signature 18 €
Chocolate & praline signature Soufflé

Le Chocolat
Chocolate

Travail autour du Chocolat 72 % 16 €
72% dark chocolate creation

Le Tiramisu dressé en salle
Tiramisu - tableside finishing

**Café - Amaretto - Biscuits cuillère - Mascarpone -
Vanille Aérienne Dressage en salle** 18 €
*Coffee - Amaretto - Ladyfinger biscuits - Mascarpone -
Light vanilla foam*

La Rhubarbe Framboise
Rhubarb & Raspberry

Monochrome - Déclinaisons & Textures différentes 15 €
Monochrome - Variations of textures and preparations

Le Créatif
Creative dessert

Sésame Noir - Vanille Fumée - Mangue 15 €
Black sesame - Smoked vanilla - Mango

Prix nets en euros - Service compris - La maison n'accepte pas les chèques

La liste des allergènes est disponible sur demande - Merci de nous faire connaître vos allergies alimentaires

The list of allergens is available on request - Please let us know about your food allergies