

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.

L'AMIRAL

ALEXIS SALVATICO

# PREMIERS INSTANTS...

## FIRST MOMENTS...

### Poulpe et Calamars

28 €

*Poulpe confit en Pétales - chimichurri de fèves- Agrumes - Calamars Frits Roulés en Persillade  
Octopus & Squid*

*Confit Octopus Petals, Broad Bean Chimichurri, Citrus, and Fried Squid Rolls with Parsley-Garlic Persillade.*

### Crevettes & Crabe

26 €

*Cromesquis - Nuage de Piperade - Tartelette Guacamole - Crabe Acidulé*

*Shrimp & Crab*

*Cromesquis - Piperade cloud - Guacamole tartlet - Tangy crab*

### L'Aubergine

24 €

*Différentes Textures - Burrata Di Buffala - Salsa Verde Basilic - Zaatar - Pain Sarde Citronné  
Eggplant*

*Different Textures - Buffalo Burrata - Basil Salsa Verde - Za'atar - Lemon-Scented Sardinian Bread*

### Thon de Ligne

30 €

*Crudo - Cerise - Petis pois - Avocat - Riz Soufflé - Bonbon Crispy Thon - Caviar*

*Line-Caught Tuna*

*Crudo -Cherry - Green Peas - Avocado - Puffed Rice - Crispy Tuna Bonbon - Caviar*

### Boeuf Wagyu

32 €

*Carpaccio - Soja - Truffes - Yuzu - Herbes Folles - Focaccia Toastée - Caviar Supérieur  
Wagyu Beef*

*Carpaccio - Soy - Truffle - Yuzu - Wild Herbs - Toasted Focaccia - Premium Caviar*

### Fraîcheur

24 €

*Melon - Pastèque - Concombre - Croquant aux Pignons & Feta - origan - Miel, Menthe, Basilic  
Freshness*

*Melon - Watermelon - Cucumber - Pine nut crunch & feta - oregano - honey, mint, basil*

### Caviar Pétrossian

*Ossetra Royal 30 gr. - Blinis Maison - Crème échalote estivale*

*Ossetra Royal (30g) - Homemade Blinis - Shallot Cream*

110 €

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

### Veau

38 €

*Croustillant de Veau Black Pearl- Sauce Vittelo - Tonnato- Artichauts en fleurs braisés - Jus de Veau Tonka*  
*Veal*

*Crispy Black Pearl Veal – Vitello Tonnato Sauce – Braised Blooming Artichokes – Veal Jus with Tonka Bean*

### Agneau

44€

*Rôti- Confit & Braisé - Onctueux de Petits Pois Fumés - Jus d'Agneau Jalapenös & Sichuan Vert*  
*Lamb*

*Roasted, Confit & Braised Lamb – Smooth Smoked Pea Purée – Lamb Jus with Jalapeño & Green Sichuan Pepper*

### Filet De Boeuf Black Angus Argentin

58 €

*Jus de Veau Réduit aux grains de Café Torréfiés - Pomme Purée - Caviar - Echalotes au Kahlúa*

*Argentinian Black Angus Beef Tenderloin*

*Reduced Veal Jus with Roasted Coffee Beans – Mashed Potatoes – Caviar – Shallots with Kahlúa*

### Cabillaud

38 €

*Comme un Tournedos nacré au Citron Vert - Ajo blanco de Pignons Torréfiés - Melon Vert Rafraichit,*  
*Courgettes Beurre Braisées - Ail Noir*

*Like a Pearly Tournedos with Lime*

*Toasted Pine Nut Ajo Blanco – Refreshing Green Melon – Braised Buttered Zucchini – Black Garlic*

### Sériole Hamachi

44 €

*Ikejime - sur le grill - Panisse Olives & Thym - Sauce Safran aux cinq Agrumes - Rouille Yuzu*  
*Condiments pêche Brulée - Saké*

*Yellowtail*

*Grilled -Ikejime – Chickpea Panisse with Olives & Thyme – Five-Citrus Saffron Sauce – Yuzu Rouille – Burnt*  
*Peach & Sake Condiment*

### Gambas Géante sauvage

56 €

*En cheveux d'anges - Gingembre et Citron Vert - Pomme Purée Salsa Verde, Réduction de tête Main de Budha*  
*Wild Giant Prawns*

*Angel Hair Pasta – Ginger & Lime – Mashed Potatoes with Salsa Verde – Buddha's Hand Reduction*

**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

80€ /pers

*Braisée au Yakiniku - Courgettes Beurre Grillées - Pomme Purée Maison - Jus Court Aux 7 Poivres*

*Galician Blonde Rib Steak*

*Yakiniku-Braised – Grilled Buttered Zucchini – Homemade Mashed Potatoes – Short Jus with Seven Peppers*

### Le Saint Pierre

15€ /100 g

*Grillé à La Feuille De Citronnier - Ail Noir - Courgettes beurre grillées - Riz Pilaf Sauce*

*Champagne Yuzu Ail Noir*

*John Dory*

*Grilled in Lemon Leaf – Black Garlic – Grilled Buttered Zucchini – Pilaf Rice – Champagne, Yuzu & Black Garlic Sauce*

### Daurade De La Baie De Cannes

49 €

*Grillée aux Aromates de la Garrigue - Courgettes Beurre Grillées- Riz Pilaf - Sauce Safran 5 Agrumes*

*Sea Bream from the Bay of Cannes*

*Grilled with Mediterranean Garrigue Herbs – Buttered Zucchini Grilled – Pilaf Rice – Five-Citrus Saffron Sauce*

### La Sole

72 €

*Grillée à l'huile de basilic - Courgettes Beurre grillées - Riz pilaf - sauce safran 5 agrumes*

*Sole*

*Grilled in Basil Oil – Grilled Buttered Zucchini – Pilaf Rice – Five-Citrus Saffron Sauce*

### Suppléments Garnitures

*Side Dishes*

**Riz Pilaf - Salade Verte - Frites Maison - Tomates Cerises**

8€

*Pilaf Rice – Green Salad – Homemade Fries – Cherry Tomatoes*

**Pomme Purée Maison - Courgettes Grillées**

10€

*Homemade Mashed Potatoes – Grilled Zucchini*

**Salade Mixte**

16€

*Mixed Salad*

**Frites Fraîches à La Truffe Aestivum & Pécorino Sarde**

18€

*Fresh Fries with Aestivum Summer Truffle & Sardinian Pecorino*

**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*

**Crevettes & Crabe**

*Shrimp & crab*

ou

or

**L'aubergine**

*Eggplant*

## *Plat Principal*

*Main course*

**Veau**

*Veal*

ou

or

**Cabillaud**

*Cod*

## *Dessert*

**Le Chocolat**

*Chocolate*

ou

or

**Le Créatif**

*Chef's creative dessert*

**78 €**

# INSTANTS DOUCEURS

## SWEET MOMENTS

*à commander en début de repas*

**Le Soufflé de L'Amiral**

**L'original Grand Marnier Orange**

19 €

*The Original Grand Marnier Orange*

**Le Melon**

*Melon*

**Fraîcheur de Melon - Jasmin infusé - Yaourt Grec- 15 €**

**Graines de Courge Torréfiées**

*Melon Freshness*

*Jasmine Infusion – Greek Yogurt – Toasted Pumpkin Seeds*

**L'Agrume**

*Citrus Fruit*

**Pavlova Contemporaine - Fenouil - Citronnelle - Yuzu 15 €**

*Contemporary Pavlova - Fennel – Lemongrass – Yuzu*

**Le Chocolat**

*Chocolate*

**Grand Cru 70% - Condiment Passion Curry- Gingembre 16 €**

*70% Grand Cru Chocolate - Passion Fruit & Curry Condiment – Ginger*

**La Fraise Darselect**

*Darselect Strawberry*

**Comme un Tiramisu - Fraises en Textures - Biscuit Cuillère 18 €**

**- Exécuté sous vos yeux**

*Like a Tiramisu Strawberry in Different Textures – Sponge Fingers –*

*Prepared in Front of You*

**Le Créatif**

*The Creative*

**Pêches de Saison - Romarin - Huile d'olive Vierge Extra - Amandes 16 €**

*Seasonal Peaches - Rosemary – Extra Virgin Olive Oil – Almond*

**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**