

# LE PARK 45

Les ressources provençales,  
de la pêche, des jardins ou des vergers,  
sont au cœur de la cuisine de Sébastien Broda.

Une cuisine franche,  
fondée sur des contrastes de consistances et de saveurs affirmés  
où l'acidulé et la fluidité apportent du relief,  
et font en quelque sorte résonner harmonieusement les plats.

Nous vous souhaitons une belle (re)découverte des trésors de notre région.

# La Carte

## Les Entrées

- ✓ Tomates du Pays Niçois, saveurs contrastées 32.  
*Local tomatoes in contrasting flavours*
- ✓ Haricots coco de Provence, fenouil croquant et confit 30.  
*Provençal white beans, crunchy and braised fennel*
- Poulpe « dans l'idée d'une soupe au pistou » 34.  
*Octopus in the idea of a pistou soup*
- Foie Gras poêlé,  
declinaison de pêche , verveine et oxalis 38.  
*Pan fried duck foie gras*  
*variation around the peach, verbena and oxalis*
- Pistes farcis aux condiments 48.  
pain mouillé, eau de tomates et salicornes  
*Baby squid stuffed with condiments*  
*bread with olive oil, tomato water and samphire*
- Gamberi rossi, cuits en vapeur citronnée 59.  
courgette croquante et fondante, jus corail  
*Gamberi rossi steamed with lemon*  
*crisp and tender courgettes, coral juices*

## La Mer

Sériole, en deux façons  
la ventrèche, en tartare, consommé de roche et fenouil croquant  
le cœur de filet, accents d'une bouillabaisse, petits légumes glacés 48.

***Amberjack, in two parts***

*the belly, as a tartar, with rockfish consommé and crisp fennel  
the filet, hinting at a bouillabaisse, glazed baby vegetables*

Bar de ligne, arrosé de ses sucs  
oignon doux acidulé, girolles, amandes, lait d'arêtes à la verveine 62.

***Line-caught sea bass***

*tangy sweet onion, chanterelles, almonds, verbena-infused fish juices*

La pêche d'exception vivifiée 52.

***Prime fish with a twist***

## La Terre

✓ Petit épeautre et truffe d'été du Haut-Var  
en poupeton de courgette fleur, mousseux d'oignon doux 38.

***Spelt and local summer truffles***

*in courgette flowers, sweet onion froth*

Selle d'agneau de l'Adret, doré au sautoir  
fagotini d'aubergine, jus au thym citron 52.

***Saddle of lamb from l'Adret, pan fried***

*aubergine fagotini, lemon thyme juice*

Quasi de veau rôti aux noisettes de Provence,  
tomates persillées, courgette violon, agnolotti, jus à la sarriette 45.

***Veal roasted with Provence nuts,***

*parsley tomatoes, zucchini and savory juice*

## Les Fromages

La sélection de fromages Maison Ceneri 19.

***Cheese selection from Ceneri Housse***

# Les Desserts

## Par Pascal PICASSE et son équipe

Tous les desserts sont préparés à la minute, merci de les commander en début de repas.  
*You are requested to choose and order your dessert at the beginning of your meal.*

Abricot rôti à la sarriette blanc-manger au miel, fraîcheur de l'amande <i>apricots roasted with savory honey blancmange, refreshing almond</i>	20.
Pêche jaune des collines Cannoises cruë et cuite, parfums de lavande <i>Peaches from the Cannes hills Raw and cooked, lavender flavours</i>	20.
Cerises Varoises, crues et cuites brocciu au poivre Malabar rouge, sorbet pure griotte <i>Local cherries, raw and cooked brocciu cheese with red Malabar pepper, Morello cherry sorbet</i>	20.
Fraises de Carros nougatine croquante, sorbet épicé <i>Local strawberries crisp nougat, spiced sorbet</i>	26.

# Au gré du jour

105 €

Sébastien

vous invite à vous laisser porter  
au fil de ce menu en cinq séquences  
inspirées par l'arrivage du jour.

*Sébastien*

*invites you to let yourself be carried*

*along by this five-part menu*

*inspired by daily produce*

# Clair-Obscur

140€

Ce menu en 6 services

met en avant les meilleurs produits de nos partenaires au gré du marché et des saisons.  
Il vous est proposé comme une expérience à partager par tous les convives de la table jusqu'à 22h

*This 6-service menu*

*puts the emphasis on prime, seasonal foods produced by our partners.  
You are welcome to enjoy the experience with your dinner companions until 10 pm.*

La pêche d'exception vivifiée  
jeux de textures et d'acidités autour du mi-cuit

***Prime fish with a twist***

*Semi-cooked with associations of texture and acidity*

Pistes farcis aux condiments  
pain mouillé, eau de tomates et salicornes

***Baby squid stuffed with condiments***

*bread with olive oil, tomato water and samphire*

Gamberi rossi, cuits en vapeur citronnée  
courgette croquante et fondante, jus coraillé

***Gamberi rossi steamed with lemon***

*crisp and tender courgettes, coral juices*

Bar de ligne, arrosé de ses sucs  
oignon doux acidulé, girolles, amandes, lait d'arêtes à la verveine

***Line-caught sea bass***

*tangy sweet onion, chanterelles, almonds, verbena-infused fish juices*

Selle d'agneau de l'Adret, doré au sautoir  
fagotini d'aubergine, jus au thym citron

***Saddle of lamb from l'Adret, pan fried***

*aubergine fagotini, lemon thyme juice*

Cerises Varoises, crues et cuites  
brocciu au poivre Malabar rouge, sorbet pure griotte

***Local cherries, raw and cooked***

*brocciu cheese with red Malabar pepper, Morello cherry sorbet*

# Des Jardins et des Vergers

55 €



Proposé pour la première fois en 2015,  
ce menu végétarien a suscité un engouement dès les premiers services.  
C'est avec les meilleurs produits de nos terroirs que nous vous proposons ce festival de sensations

*Offered for the first time in 2015,  
our vegetarian menu sparked from the first services  
a gustatory curiosity and the challenge of producing sensations with products of the land.*

## Menu en 4 services

Tomates du Pays Niçois,  
saveurs contrastées

*Local tomatoes  
in contrasting flavours*

Haricots coco de Provence,  
fenouil croquant et confit

*Provençal white beans,  
crunchy and braised fennel*

Petit épeautre et truffe d'été du Haut-Var  
en poupeton de courgette fleur, mousseux d'oignon doux

*Spelt and local summer truffles  
in courgette flowers, sweet onion froth*

Abricot rôti à la sarriette  
blanc-manger au miel, fraîcheur de l'amande

*Apricots roasted with savory  
honey blancmange, refreshing almond*

# Inspiration Provençale

75€

## L'ENTREE

Poulpe « dans l'idée d'une soupe au pistou »

*Octopus in the idea of a pistou soup*

Ou

Foie Gras poêlé,  
declinaison de pêche, verveine et oxalis

*Pan fried duck foie gras  
variation around the peach, verbena and oxalis*

## LE PLAT

Sériole, en deux façons

la ventrèche, en tartare, consommé de roche et fenouil croquant  
le coeur de filet, accents d'une bouillabaisse, petits légumes glacés

*Amberjack, in two parts  
the belly, as a tartar, with rockfish consommé and crisp fennel  
the filet, hinting at a bouillabaisse, glazed baby vegetables*

Ou

Quasi de veau rôti aux noisettes de Provence,  
tomates persillées, courgette violon, agnolotti, jus à la sarriette

*Veal roasted with Provence nuts,  
parsley tomatoes, zucchini and savory juice*

## LE DESSERT

Pêche jaune des collines Cannoises  
crue et cuite, parfums de lavande

*Peaches from the Cannes hills  
Raw and cooked, lavender flavours*