



**LA MANDALA**<sup>®</sup>  
Restaurant · Plage  
CROISSETTE · CANNES

**VENDREDI 70€ HORS BOISSONS**

**DEJEUNER 3 PLATS**

*Entrées-Starters*

Tartare de saumon frais coupé au couteau, salade de jeunes pousses

*Fresh salmon tartare cut by knife, salad*

Ou/Or

Foie gras de canard maison au Porto,

Chutney d'ananas et d'abricots, pain de campagne grillé

*Home-made goose liver with Porto, pineapple chutney and dried apricots, toasted bread*

Plats-Mains

Magret de canard rôti, polenta au mascarpone et olives taggiasche, jus au miel et jus d'orange

*Breast duck roasted, polenta with mascarpone cheese and olives,*

*Acidulated orange juice and honey sauce*

Ou/Or

Filet de loup poêlé, pomme purée maison, sauce au fumet de poissons et fenouil

*Sea bass filet, homemade mashed potatoes, fenel and smoked seafood sauce*

Desserts-Desserts

Cheese cake au coulis de framboises, glace au yaourt

*Cheese cake with raspberry coulis, yoghurt ice cream*

Ou/Or

Moelleux au chocolat Maison, glace vanille

*Home made soft hot chocolate cake, vanilla ice cream*

**SAMEDI 110€ HORS BOISSONS  
ET DIMANCHE 130€ HORS BOISSONS**

**DEJEUNER 3 PLATS**

*Entrée-Starter*

Salade homard aux agrumes

*Lobster Salad with citrus fruits*

Plats-Mains

Filet de bœuf jus à la truffe, légumes de saison

*Beef filet, truffle sauce, seasonal vegetables*

Ou/Or

Filet de Saint Pierre rôti, essence de poivrons rouges

*Roasted Saint Pierre Filet, red peppers sauce*

Desserts-Desserts

Lingot aux trois chocolats, coulis de fruits rouges, biscuit Amaretti

Ou/Or

Saint Honoré à la vanille Bourbon