

Chez Philippe

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

Du 1^{er} au 29 Octobre
Fermé le dimanche soir et le lundi
Sur réservation uniquement

Notre œuf Cuit à 64 °C,
Velouté de Champignons des Sous-bois,
Châtaignes Grillées & Petits Croûtons

Les Noix de Saint Jacques Fraîches,
Risotto Crémeux à la Truffe

Dos de Merlu Sauvage,
Beurre Blanc au Soja & Pleurotes Eryngii Rôties

Petit Chèvre Mariné à l'Huile de Cèpes

Entremet Thé Matcha & Cerises Confites

60 €

1/2 bouteille de vin (domaine de la Maurette)
1/2 bouteille d'eau & Café

75 €

1 bouteille de champagne Michel Marcoult
pour 2 personnes
1/2 bouteille d'eau & Café

*Plats des menus susceptibles d'être modifiés
en cas de rupture d'approvisionnement
des matières premières.*

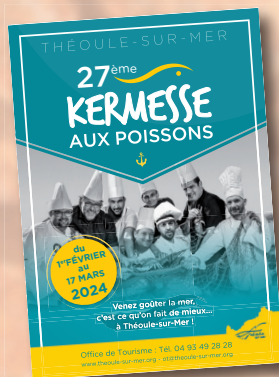


photo non contractuelle pour 2022

*La ville de Théoule-sur-Mer & l'Office de Tourisme
seront heureux de vous accueillir pour cette
dix neuvième édition qui marie l'Art et le Vin.*



L'abus d'alcool est dangereux



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

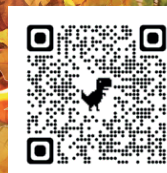


THÉOULE-SUR-MER

12^{ème} Automne à Théoule

*Tout l'Automne
dans votre assiette ! **

DU 1^{er}
AU 29 OCTOBRE



Donnez-nous votre
avis sur l'évènement



Comme à la Maison

Place Général Bertrand
Tél. 04 89 82 07 81

Du 1er au 29 octobre - Ouvert de mercredi à dimanche
le midi et jeudi, vendredi et samedi, midi & soir.
Sur réservation uniquement

Les Pleurotes, Pralines de Pomme de Terre,
Salame au Fenouil fondue
& «Cacio e pepe» & huile au Basilic

Les Cèpes Thym & Marjolaine,
Linguines au Safran
& Tartare de Crevettes Sauvages

Les Girolles à la Crème, Filet de Loup à la Poêle,
Purée de Céleri Rave
& Réduction au Porto Rouge

Sélection de Fromages Affinés d'Italie

Brownie aux Noix, Chantilly au Mascarpone
& Caramel au Beurre Salé

55 €

1/2 bouteille de vin,
1/2 bouteille d'eau & Café compris

Le Bistrot de Lérins

Avenue de Lérins Tél. 04 93 49 50 59
Du 1^{er} au 29 Octobre
Sur réservation uniquement

Velouté de Cèpes, Marrons & Butternut
& sa Mousse de Lait à l'Huile de Truffe

Blanquette de Lotte aux Crevettes,
Morilles & Chardonnay

Filet de Bœuf Rossini
sur son Jus Corsé aux Girolles & sa Purée de Céleri

Petites Pousses d'Épinards au Chèvre Frais Mariné,
Saveurs de Thym Ail & Sanguin

Mousse de Châtaignes aux Eclats de Chocolat

60 €

1/2 Bouteille de vin (Cuvée de Bailli), 1/2 Bouteille d'eau & Café

Les Voiles de Théoule

1 avenue Charles Dahon - Tél. 04 92 97 17 97
Du 1^{er} au 22 Octobre Fermé le lundi
Sur réservation uniquement

Velouté aux Senteurs des Bois Truffé & Chips de Vitelotte

« Agnolotti » Farcis aux Cèpes sur son Minestrone

Filet de St Pierre en Croûte de Morilles

Suprême de Volaille & Crème aux Girolles

Classique Moelleux au Chocolat Noir
sur son Lit de Crème Anglaise

60 €

1/2 bouteille de vin, 1/2 bouteille d'eau & Café compris

Le Coup d'Fourchette

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

Du 1^{er} au 20 octobre
Fermé le mercredi
Sur réservation uniquement

Sauté de Pleurotes aux Épinards,
Velouté de Parmesan et Tuile Croustillante

Risotto aux Champignons Bruns en Persillade

Pavé de Daurade Sébaste,
Potiron Rôti & Girolles en Verjus

Côte de Veau aux Morilles,
Purée de Panais & Pointes d'Asperges

Tarte Tatin Revisitée,
Crème Fraîche Épaisse & Caramel au Beurre Salé

60 €

1/2 Bouteille de Vin,
1/2 Bouteille d'eau & Café compris