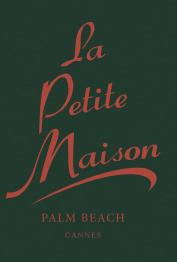
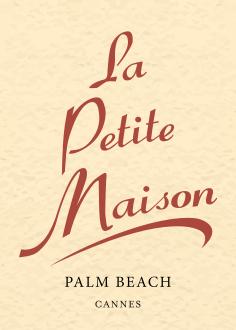


LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE À LA PETITE MAISON CANNES







CHRISTMAS DINNER

MERCREDI 24 DÉCEMBRE 2025

MENU SHARING : 165€ HORS BOISSONS ENFANT MOINS DE 12 ANS : 55€ HORS BOISSONS LIVE MUSIC & DJ CHRISTMAS PHOTOCALL AVEC PRÉSENCE DU PÈRE NOËL



CHRISTMAS BRUNCH

JEUDI 25 DÉCEMBRE 2025

MENU SHARING : 165€ HORS BOISSONS LIVE MUSIC & DJ CHRISTMAS PHOTOCALL AVEC PRÉSENCE DU PÈRE NOËL



NEW YEAR'S EVE DINNER

MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025

MENU SHARING À 345€ HORS BOISSONS LIVE MUSIC & DJ



JEUDI 1ER JANVIER 2026

MENU SHARING: 165€ HORS BOISSONS LIVE MUSIC & DJ



CHRISTMAS DINNER

MERCREDI 24 DÉCEMBRE 2025 MENU SHARING: 165 EUROS HORS BOISSONS



ENTRÉES - STARTERS



CARAMELIZED ONION TART WITH ANCHOVIES & OLIVES

CARPACCIO DE SÉRIOLE, YUZU & TRUFFE
YELLOWTAIL CARPACCIO WITH YUZU & TRUFFLE

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON, CHUTNEY DE COING & BRIOCHE HOMEMADE FOIE GRAS TERRINE, QUINCE CHUTNEY & BRIOCHE

> CROUSTILLANT DE SAUMON FUMÉ PETROSSIAN PETROSSIAN SMOKED SALMON IN A CRISPY PASTRY

CEVICHE DE LOUP, AVOCAT & CORIANDRE SEABASS CEVICHE WITH AVOCADO & CORIANDER

MONT D'OR AOP, POMMES DE TERRE GRENAILLE & TRUFFE MONT D'OR AOP CHEESE WITH BABY POTATOES & TRUFFLE



PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

POULET DE BRESSE AU VIN JAUNE & AUX MORILLES
BRESSE CHICKEN WITH YELLOW WINE & MOREL MUSHROOMS

RISOTTO AUX TRUFFES
RISOTTO WITH TRUFFLE



HARICOTS VERTS
GREEN BEANS

GRATIN DAUPHINOISCREAMY POTATO GRATIN



DESSERT

BÛCHES DE NOËL CHRISTMAS YULE LOGS





CHRISTMAS BRUNCH

JEUDI 25 DÉCEMBRE 2025

MENU SHARING : 165 EUROS HORS BOISSONS LIVE MUSIC & DJ CHRISTMAS PHOTOCALL AVEC PRÉSENCE DU PÈRE NOËL



NEW YEAR'S BRUNCH

JEUDI 1ER JANVIER 2026

MENU SHARING: 165€ HORS BOISSONS LIVE MUSIC & DJ

Onisine by Yiannis Lioroglon

PALM BEACH
CANNES

NEW YEAR'S EVE DINNER

MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025 MENU SHARING À 345 EUROS HORS BOISSONS

ENTRÉES - STARTERS

HUÎTRES GILLARDEAU N°3
GILLARDEAU OYSTERS NO. 3

BURRATA À LA TRUFFE BURRATA WITH TRUFFLE



CARPACCIO DE SÉRIOLE, CÉLERI-RAVE, NOISETTE & TRUFFE YELLOWTAIL CARPACCIO, CELERIAC, HAZELNUT & TRUFFLE

TARTARE DE BŒUF WAGYU, MOELLE OSSEUSE, CAVIAR WAGYU BEEF TARTARE WITH BONE MARROW & CAVIAR

RAVIOLI DE BŒUF BRAISÉ & CÈPES, JUS DE VEAU BRAISED BEEF & PORCINI MUSHROOM RAVIOLI, VEAL JUS



PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

FILET DE BŒUF WAGYU ROSSINI, CAVIAR WAGYU BEEF FILLET ROSSINI WITH CAVIAR

SOLE SAUVAGE MEUNIÈREWILD SOLE MEUNIÈRE

SAINT-JACQUES, VIN JAUNE, ŒUFS DE SAUMON SCALLOPS WITH YELLOW WINE & SALMON ROE

GRATIN DAUPHINOISCREAMY POTATO GRATIN

BROCCOLINI GRILLÉ - GRILLED BROCCOLINI



DESSERTS

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT & AMARETTO - CHOCOLATE & AMARETTO SOUFFLÉ

MERINGUE AUX FRUITS ROUGES - RED FRUIT MERINGUE

BABA EXOTIQUE - EXOTIC BABA CAKE

MILLEFEUILLE « MONT BLANC »



