

Chez Philippe

Le Suveret - Port de Théoule

Tél. +33 (0)4 93 49 87 13

Fermé le dimanche soir et le lundi toute la journée
Sur réservation uniquement

L'œuf parfait avec sa Déclinaison de Courge,
Champignons Eryngii & Scamorza Fumée

Les Noix de St Jacques avec Crème d'Ail Douce
& Girolles Poêlées

Suprême de Pintade Cuite en base température Farcie
à la Truffe, Jus de Viande & Polenta Crémeuse

Mousse de Beaufort aux Herbes Fraîches

Demi-Sphère aux Fruits Rouges & Chocolat

65 €

1/2 Bouteille de Vin «Domaine La Maurette»,
1/2 Bouteille d'eau & Café compris

85 €

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

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



La Marée

16, avenue du Trayas

Tél. +33 (04) 93 75 19 03

Sur réservation uniquement

Amuse-Bouche

Œuf Bio Parfait, Caviar Oscière Maison Sturia,
Crèmeux de Homard & Mouillettes au Beurre Salé

Dos de Turbot d'élevage Rôti au Curry Vert
& Champignons du Moment

Filet de Loup d'Élevage de la Baie de Cannes Juste
Snacké, Grué de Cacao, Risotto de Langues
d'Oiseaux aux Morilles

Fromage de Nos Régions au Confit d'Olives du Moulin
Baussy à Spéracedes

Douceur de Figues Fraiches de Provence,
Cœur Fondant Violette, Crèmeux Vanille Safrané

75 €

1/2 Bouteille de Vin Sélection Classique,
1/2 Bouteille d'eau & Café par personne

89 €

1/2 Bouteille de Vin Sélection Découverte,
1/2 Bouteille d'eau & Café par personne

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



THEOULE SUR MER

14^{ème} Automne

à Théoule

Tout l'Automne dans votre assiette !*



* Les champignons peuvent varier selon les arrivages du marché

* dans les restaurants participant à l'opération

OCTOBRE 2025

Inauguration publique «champignonade» avec la participation du centre de loisirs «Les Moussaillons» et la Médiathèque Mercredi 24 SEPTEMBRE à partir de 17h Parvis de la salle des Fêtes

Le Bistrot de Lérins

Avenue de Lérins - Tél. +33 (0)4 93 49 50 59
Fermé le Mercredi - Sur réservation uniquement

Galette de St Jacques aux Chanterelles,
Crème Végétale & Cidre Doux

Mille-feuille de Pomme de terre,
Truffe d'Automne & Baies Rouges

Civet de Chevreuil aux Cèpes & sa Polenta de Châtaigne

Tartine de Shiitake, Crème de Gorgonzola
au Mascarpone, Sauge & Huile d'Olive

Souche d'Automne au Chocolat,
Fruits des Bois & Petits Champignons

60 €

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

Les Voiles de Théoule

1, avenue Charles Dahon - Tél. +33 (0)4 89 89 10 58
Sur réservation uniquement

Velouté de Topinambour, Douceur de Fromage Frais
Parfumée à la Truffe

L'Œuf Façon Meurette aux Cèpes

Dos de Cabillaud, Fondue de Girolles
& Mousseline de Butternut

Mijoté de Bœuf Charolais aux Morilles
& Crostini de Polenta

Bolet des Sous-Bois en Trompe l'œil

60 €

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

Comme à la Maison

Place Général Bertrand - Tél. +33 (0)4 89 82 07 81
Fermé Lundi & Mardi - Sur réservation uniquement

Soupe Crémeuse de Potiron & Poireaux, Girolles Poêlées,
Crumble au Speck & Crème de Mozzarella de Bufflonne

Macaron de Champignons Farcis à la Mousse de
Jambon Cuit, Fondue de Parmesan & Jus Réduit de Bœuf

Tagliatelles aux Œufs «Maison», au Sanglier, Recette
Ancestrale de la Toscane

«Tagliata» de Filet de Bœuf, Sauce aux Cèpes,
«Lardo di Colonnata», Noisettes, Copeaux de Pecorino
de la Toscane & Réduction au Vin Porto

Chou-Craquelin, Ganache au Cappuccino

60 €

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

Le Coup d'Fourchette

16, av Charles Dahon - Tél. + 33 (0)4 93 93 50 05
Fermé le mercredi - Sur réservation uniquement

Œuf Parfait à 64 degrés, Sauté de Champignons du
Moment, Espuma de Pomme de Terre, Parmesan
& Champignons Fumés

Risotto au Cèpes en Persillade Façon Arrancini,
Velouté de Cèpes

Pavé de Poisson de Méditerranée rôti sur la peau,
Pomme de Terre Cuite au Four & Girolles, Sauce St Marcellin

Daube de Joue de Porc Braisé aux Morilles
& Vin Jaune, Purée de Maïs

Croustillant de Fruits de Saison à la Frangipane
& son Coulis Crème Glacée à la Vanille

60 €

1/2 Bouteille de Vin Château Les Crostes,
1/2 Bouteille d'eau & café par personne mignardise

Le Marco Polo

67, avenue de Lérins - Tél. + 33 (0)4 93 49 96 59
Fermé le Dimanche soir - Sur réservation uniquement

Tartine aux Champignons du Moment Poêlés,
Œuf Parfait, Crème de Mascarpone

Champignon Farci au Chèvre Fumé au Romarin
de l'Estérel, Salade Automnale

Tiradito de Thon Rouge à la Mûre,
Pommes Acidulées & Girolles au Vinaigre

Tagliata de Magret de Canard, Jus Corsé aux Raisins
Noirs de Provence, Darphin aux Cèpes

Beignet Garni à la crème de Marron, Sorbet Potiron,
Chantilly Gourmande

65 €

1/2 Bouteille de Vin Château Les Crostes
1/2 Bouteille d'eau & café par personne

Donnez-nous votre avis sur l'évènement



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