



FIREWORKS NIGHTS

BY

Ciro's

CANNES





MARDI 14 JUILLET 2026

TUESDAY, JULY 14TH

Amuses Bouches

Tartare de boeuf à la truffe d'été, pain brioché
Beef tartare with summer truffles, brioche bread

Tartelette aux oignons confits, fromage de chèvre frais et fleur de pensée
Tartlet with caramelised onions, fresh goat's cheese and pansy flower

Millefeuille de pomme de terre, caviar et crème d'Isigny
Potato millefeuille with caviar and Isigny cream

Entrée

STARTER

Gambero Rosso Del Vallo, caviar Oscietre, huile bergamote et piment d'Espelette
Gambero Rosso Del Vallo, Oscietre caviar, bergamot oil and Espelette pepper

Plats

MAIN COURSES

Raviole ouverte au homard, bisque de homard et salade d'herbes fraîches
Open lobster ravioli, lobster bisque and fresh herbs salad

Filet de loup de la baie de Cannes, petits pois et beurre blanc au champagne caviar
Sea bass fillet from the bay of Cannes, with peas and a champagne and caviar beurre blanc sauce

Desserts à partager

DESSERTS TO SHARE

Pavlova glacée, fraises, mascarpone, vanille de Tahiti
Iced Pavlova with strawberries, mascarpone and Tahitian vanilla

Mille-feuille à la vanille Bourbon, noix de pécan et caramel coulant
Bourbon vanilla mille-feuille with pecans and soft caramel

Assiette de fruits
Fruit plate

Vins

WINES

AOP Côtes de Provence - Minuty Rose et Or
(Blanc, Rouge, Rosé White, Red, Rosé)

T DU PONTON
395 €

Boissons comprises, vins, eaux et cafés
Drinks included, wines, waters and coffees

PONTON
345 €

Boissons comprises, vins, eaux et cafés
Drinks included, wines, waters and coffees

MENU ENFANTS
49 €*

Enfants de 4 à 12 ans
Children from 4 till 12 years old

TRANSAT PETILLANT
70 €

1 coupe de Champagne et une assiette de mignardises
A glass of Champagne and a selection plate of mini treats

RÉSERVATIONS : 04 92 98 77 00 - CIROS-CANNES@CANNESBARRIERE.COM

Prix net. *Enfants de 4 à 12 ans. / Net price. *Children from 4 till 12 years old