



Aix&terra à Cannes La Bocca. La table-épicerie du Mercure



Cette nouvelle table-épicerie, la 5e, est la première adresse née de la collaboration entre [aix&terra](#) et le réseau Atypio hotels resorts qui compte près d'une dizaine d'adresses en France.

CARTE. À l'aube de ses 30 ans, l'hôtel Mercure Cannes-Mandelieu vient d'achever une véritable métamorphose visant, notamment, à accueillir la table-épicerie [aix&terra](#) et proposer un tout nouvel espace de vie dédié à ses résidents comme à la clientèle extérieure. Vous vous retrouvez dans un cadre moderne et chaleureux où les produits [aix&terra](#), soigneusement alignés sur de grandes étagères, vous incitent à vivre une expérience culinaire, où toutes les saveurs de Provence se retrouvent à la carte. Des entrées aux desserts, chaque plat est sublimé par une des recettes de la marque, dont les produits sont fabriqués au cœur de la Drôme provençale, dans la manufacture de Saulce-sur-Rhône, à commencer par les incontournables ravioles (Drôme oblige !) élaborées avec 14 sauces [aix&terra](#) différentes, provençales, crémeuses, truffées.



Ravioles crème de morilles, côtes de Provence



Gaspacho de tomate et fraise

www.email-gourmand.com

Pays : France

Dynamisme : 5



Page 3/4

[Visualiser l'article](#)



Daurade grillée

La carte est co-signée par L'école des chefs [aix&terra](#) et le chef 1 étoile Michelin, Julien Allano, Le clair de la plume à Grignan, qui est également impliqué dans l'élaboration de certains produits de la manufacture. L'œuf bio mollet, légumes verts croquants est accompagné d'un délice d'anchoïade, le surprenant gaspacho de tomate et fraise, espuma huile d'olive et basilic bio, accueille la tapenade noire bio, la daurade grillée, taboulé de petit épeautre, se complaît avec l'artichonade bio, le tataki de bœuf - plat signature de Julien Allano -, pommes de terre grenaille, s'accommode à merveille avec la mayonnaise à la truffe d'été bio, le cheesecake s'associe avec la crème de citron...

www.email-gourmand.com

Pays : France

Dynamisme : 5



Page 4/4

[Visualiser l'article](#)



Cheesecake

Cette alliance entre [aix&terra](#) et le réseau Atypio hotels resorts va donner naissance dans les prochains mois à de nouvelles adresses gourmandes au sein d'établissements du réseau Atypio hotels resorts, avec un concept de restauration amené à se décliner sous différentes formes.

• **AIX&TERRA**

Hôtel Mercure Cannes Mandelieu

6, allée des Cormorans, 06150 Cannes-la-Bocca

Réservations au (0)4 93 90 43 03

h1190@accor.com

<http://www.mercure-cannes-mandelieu.com> (page "Savourer")

Ouvert 7 jours sur 7

Services de 12h à 14h et de 19h à 22h

60 places assises en intérieur

60 places en terrasse

Plat du jour 14€

Entrée + plat ou plat + dessert 18€

Entrée + plat + dessert 24€

Le mistral (ravioles provençales + dessert du jour) 16,50€

Suggestions du jour. Carte