

Du Mardi 01 au Vendredi 04 Septembre 2026

LA RÉSERVE
NICE

Menu Canon de midi

Entrée + Plat + Dessert : 48 €

Emietté de crabe bleu aux agrumes estragon, citron caviar,
crèmeux de fenouil rôti, pamplemousse rose,
gel yuzu, huile d'herbes.

Shredded blue crab with citrus, tarragon, lemon caviar,
roasted fennel cream, pink grapefruit,
yuzu gel, herb oil.

~

La daurade rôtie,
concassée de tomates, spaghetti de courgettes pays, pomme de
terre délicate, soupe de roche

Roasted sea bream,
chopped tomatoes, country-style courgette spaghetti,
'Délicate' potatoes, rockfish soup

~

La Rose d'hibiscus
ganache montée hibiscus et sorbet,
confit et coulis de framboises, biscuit madeleine,
citron vert croustillant.

The Hibiscus Rose
whipped hibiscus ganache and sorbet,
raspberry confit and coulis, madeleine biscuit,
crispy lime.