

Du Mardi 18 au Vendredi 21 Août 2026

LA RÉSERVE
NICE R

Menu Canon de midi

Entrée + Plat + Dessert : 48 €

Crémeux de homard dans l'esprit d'un chawanmushi
gambas saisies, concombre au gin, pomme verte en texture,
œuf de truite, velours d'une nage de crustacés.

Loster velouté as a chawanmushi spirit
seared prawns, gin infused cucumber, green apple in various
textures, trout eggs and a crustacean broth velvet.

~

Maigre sauvage rôti,
Compoté d'aubergines, câpres au vinaigre balsamique,
soupe de roche

Roasted wild meagre,
eggplant compote, balsamic pickles capers, rockfish soup

~

L'éclat de mirabelles,
panna cotta vanille, mirabelles agrémentées de son coulis,
sorbet thym et sa tuile craquante.

The essence of mirabelle-plum,
Vanilla panna cotta, mirabelle-plum coulis, thyme sorbet and
delicate crisp tuile