

Du Mardi 22 au Vendredi 25 Septembre 2026

LA RÉSERVE
NICE

Menu Canon de midi

Entrée + Plat + Dessert : 48 €

Crudo de seriole marinée minute à la figue et raisin saphir,
pickles d'oignons rouges, huile d'herbes à la figue.

Crudo of yellowtail fish marinated with figs and sapphire grapes,
red onion pickles, fig-infused herb oil.

~

Dos de cabillaud sauvage nacré,
petits légumes du marché confits,
émulsion de soupe de roche.

Softly cooked wild cod fillet,
Seasonal vegetables from the local market,
rockfish soup emulsion.

~

L'écrin d'émeraude
Biscuit pistache et croustillant, crémeux mangue,
gel passion et sorbet, espuma pistache, tuile craquante.

The Emerald Case
Pistachio biscuit and crisp, creamy mango,
passion fruit gel and sorbet, pistachio espuma, crunchy tuile.