

Mardi 04 au Vendredi 07 Août 2026

LA RÉSERVE
NICE

Menu Canon de midi
Entrée + Plat + Dessert : 48 €

Retour de pêche marinée aux agrumes
en tartare et carpaccio,
melon de Cavaillon, soupe glacée condimentée au melon.

The catch of the day as a tartare and carpaccio
marinated in citrus fruit,
Cavaillon melon, and chilled melon soup with a spicy kick.
~

Caille farcie au champignons et échalotes confites,
candele sertie d'une fondue de tomates au thym et gratiné
au vieux parmesan, jus de braisage réduit.

Quail stuffed with mushrooms and caramelized shallots,
candele scented with tomato and thyme fondue, gratinated
with mature parmesan, reduced braising jus.
~

L'aube des figues
Les premières figues fraîches, pâte sucrée, crème vanillée et
gel de figue, sorbet menthe

The Dawn of Figs
The first fresh figs, sweet paste, vanilla cream and fig gel,
mint sorbet