

Du Mardi 29 Septembre au Vendredi 2 Octobre

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.

~

Raisins d'Automne
ganache montée à la cardamome sur granola croustillant,
sorbet et voile de raisin, fraîcheur de raisins.

Autumn Grapes
Cardamom-infused whipped ganache on crispy granola,
grape sorbet & veil, fresh grapes.