

LA RESERVE DE NICE

Nous attachons beaucoup d'importance à notre travail et souhaitons que nos clients le ressentent quand ils sont dans notre maison.

Ainsi nous faisons appel à des partenaires/fournisseurs qui ont les mêmes exigences et qui sont l'âme de notre terroir.

Mr Giauffret installé à la Sirole (Colomars) propose une huile d'olive AOP de Nice extra vierge aux notes de fruits mûrs et d'amandes fraîches obtenues par extraction des meilleures olives du cailletier.

Le Coing Primeur à Beaulieu nous approvisionne en délicieux citrons pays et tous les autres légumes régionaux qu'il sélectionne judicieusement pour la cuisine Riviera de notre chef Jérôme.

Mr Molinari, un des derniers pêcheurs émérite du bassin niçois. Sa pêche locale fait votre bonheur.

Pour les accompagner, La Praira affine délicatement la tomme de Roure. Une goutte d'huile d'olive, du sel de Guérande c'est un régal.

Nous espérons que votre repas sera l'occasion de comprendre notre démarche et que vous apprécierez encore davantage notre Savoir-Faire.

Conscients de notre environnement mais travaillant avec de multiples produits frais de façon artisanale, tous nos plats peuvent contenir des allergènes et ne pouvons être tenus responsables de leur présence fortuite dans l'un de nos plats. Liste disponible à l'accueil.

LA CARTE

Les Entrées froides et chaudes

Le foie gras mi-cuit au poivre de Jamaïque, 38.-
trompe l'œil et cerises fraîches, gelée de cerise & betterave,
chutney aigre douce.

*“Le foie gras mi-cuit” scented with pepper of Jamaica,
fresh cherries and a trompe l’oeil style, cherry and beetroot jelly,
sweet and sour chutney.*

L'œuf Surprise fermier à la poudre de noisette torréfiée, 36.-
morilles étuvées au Porto, légumes primeurs de producteurs locaux,
bouillon parmesan.

*Farm egg “Surprise” made with hazelnuts powder.
Steamed morels in port wine, spring vegetables and light parmigiano broth.*

Le tartare d'espadon au citron vert et coriandre
mangue et fruits de la passion, croquant de pomme et chayotte,
radis Red Meat, jus détox »Cocombre/Granny/Céleri« 38.-

*Swordfish tartar marinated in lime & coriander,
mango & passion fruit, apple, chayotte, Red Meat radish,
cucumber/Granny/céleriac detox juice.*

MENU PITCHOUN 19.-
(Jusqu'à 12 ans)

*Plat et dessert, 1 boisson comprise.
Poisson blanc, suprême de volaille accompagné de frites ou de légumes sautés.*

Le Spécial

Le retour de pêche* pour 2 personnes. Selon arrivage, (1 à 1.2 kg) 120.-
Oignon pissaladière, légumes primeurs, soupe de roche.

*The Catch of the day for 2 persons (1 to 1.2 kg),
Onion pissaladière, spring vegetables and rocky fish soup.*

**Denti, pagre, daurade royale, loup, St Pierre etc...*

Poissons et Viande

Rouget barbet saisi à la plancha, 56.-
pissaladière renversée, sablé marjolaine et condiments niçois,
pâte d'olives de Colomars, poutargue,
compotée d'aubergines de Provence aux câpres, jus d'arêtes corsées.

*The red mullet snacked à la plancha,
the upside down pissaladière, marjoram sablé and condiments niçois,
tapenade and poutargue, eggplant & capers compotée, fishbone juice.*

Le loup braisé accompagné d'une soupe de roche du pêcheur Steeve Molinari, 52.-
courgette trompette, fleur croustillante et
condiment aigre doux oignon rouge/miel/gingembre.

*The seabass braised & topped by a local rock fish soup.
trumpet zucchini, crusty flower and sour condiment.*

Le filet de veau du Sud-Ouest rôti, 52.-
cannelloni de poireaux farci riviera, carotte et betterave confites,
artichaut violet en tempura agrémenté d'une duxelles de champignon
et jus aux aromates.

*The Veal filet nicely roasted
Riviera leek cannelloni, candied carrots and beetroot
purple artichoke as a tempura and mushroom Duxelles, aromatic juice.*

Origine des viandes :

Foie Gras et Veau

France

Les Fromages par nos soins et Desserts de la maison Le Vanillier.

17.-

Le Brie truffé par nos soins,
huile d'olive de Nice, roquette et pickles d'oignons rouges.

*Home-made truffle brie cheese,
Olive oil of Nice, riquette and red onion pickles.*

La Tomme de vache de Roure,
gelée de piment doux et salade de roquette.

*The cow tomme from Roure
sweet spiced jelly and roquette salad.*

Les Babas au vieux rhum martiniquais,
chantilly à la vanille de Madagascar.

*Typical French spongy cake with old Martinican rum,
Madagascar vanilla whipped cream.*

La tartelette aux framboises fraîches,
sablé breton à la fleur de Guérande et crème vanille.

*The fresh raspberries « tartelette »,
Sablé breton with Guérande salt flower and vanilla cream.*

La Passion
crémeux passion et chocolat blanc sur biscuit croustillant.

Passion fruit creamy and white chocolate on a crusty biscuit.

LA GRANDE RESERVE

110 euros en menu 4 plats
(2 entrées, plat et dessert ou entrée, plat, fromage et dessert)

MENU RESERVE

85 € en 3 plats avec choix sur l'entrée, plat et dessert.

***8 € supplémentaire pour le rouget**

**Le foie gras mi-cuit au poivre de Jamaïque,
Trompe l'œil et cerises fraîches, gelée de cerise & betterave,
chutney aigre douce.**

Et/Ou

**L'œuf Surprise fermier à la poudre de noisette torréfiée,
morilles étuvées au Porto, légumes primeurs de producteurs locaux,
bouillon parmesan.**

Et/Ou

**Le tartare d'espadon au citron vert et coriandre
mangue et fruits de la passion, croquant de pomme et chayotte,
radis Red Meat, jus détox "Cocombre/Granny/Céleri»**

~

**Rouget barbet saisi à la plancha,
pissaladière renversée, sablé marjolaine et condiments niçois,
pâte d'olives de Colomars, poutargue
compotée d'aubergines de Provence aux câpres, jus d'arêtes corsées.**

Ou

**Le loup braisé accompagné d'une soupe de roche du Pescadou Steeve Molinari,
courgette trompette, fleur croustillante et
condiment aigre doux oignon rouge/miel/gingembre.**

Ou

**Le filet de veau du Sud-Ouest rôti,
cannelloni de poireaux farci riviera, carotte et betterave confites,
artichaut violet en tempura agrémenté d'une duxelles de champignon
et jus aux aromates.**

~

Les desserts et fromages de la carte

LA GRANDE RESERVE

110 euro as a 4 dishes menu

(2 starters, main course and dessert or starter, main course, cheese and dessert)

MENU RESERVE

85 € as a 3 dishes menu. Choice on starter, main course and dessert.

** 8€ extra charge for the red mullet*

*“Le foie gras mi-cuit” scented with pepper of Jamaica,
Fresh cherries and a trompe l’oeil style, cherry and beetroot jelly,
sweet and sour chutney.*

And/Or

*Farm egg “Surprise” made with hazelnuts powder.
Steamed morels in port wine, spring vegetables and light parmigiano broth.*

And/Or

*Swordfish tartar marinated in lime & coriander,
mango & passion fruit, apple, chayotte, Red Meat radish,
cucumber/Granny/céleriac detox juice.*

~ ~

*The red mullet snacked à la plancha, **
*the upside down pissaladière, marjoram sablé and condiments niçois,
tapenade and poutargue, eggplant & capers compotée, fishbone juice.*

Or

*The seabass braised & topped by a local rock fish soup.
trumpet zucchini, crusty flower and sour condiment.*

Or

*The Veal filet nicely roasted
Riviera leek cannelloni, candied carrots and beetroot
purple artichoke as a tempura and mushroom Duxelles, aromatic juice.*

~ ~

Cheeses and desserts of la carte