

LA GRANDE RESERVE

95 € as a 4 courses menu

For the whole table

MENU RESERVE

78 € as a 3 courses menu

*8€ extra on the gambas choice

*Grilled tuna then marinated,
very fresh melon & watermelon, Noa & Christophine cucumbers,
fresh soup of melon & ginger/lemongrass, granité.*

And/Or

*Carpaccio of marinated seriole,
capers, candied tomato, olives of Castagnier, pine kernel, pickles of red onion,
corsican pomelo, coriander & yuzu.*

And/Or

*The Sweetbread nicely snaked & glazed,
celeriac remoulade and livèche scented with Goriano Sicoli truffles,
Granny Smith apple and a dash of celery espuma.*

And/Or

*The King Prawn has a fling with the Zucchini *
fennel and King Prawn aioli, candied tomato.*

~

*The seabass roasted on the skin,
Tomatoe fondue and peach from « La Drôme »,
Nissart Zucchini « Riviera stuffed », raw & candied tomatoes,
beetroot, pepper candied with herbs, crusty zucchini flower of St Jeannet.*

Or

*The lamb saddle des « Hautes-Alpes » cooked low temperature,
polentina scented with onion and old gratted cheese, croquete d'épigramme,
eggplant & candied lamb shoulder cannelloni, juice aromatised with fresh herbs.*

~

Desserts of « La carte »

Les Entrées froides et chaudes

Thon brûlé à la flamme puis mariné,
fraîcheur de melon, pastèque, concombres Noa et Christophine,
soupe glacée de melon/citronnelle/gingembre et granité. 32.-

*Grilled tuna then marinated,
very fresh melon & watermelon, Noa & Christophine cucumbers,
fresh soup of melon/ginger/lemongrass, granité.*

Carpaccio de seriole marinée au citron vert et huile d'olive,
câpres, tomates confites, olives de Castagnier, pignons de pin,
pickles d oignon rouge, pomelo de Corse, coriandre et yuzu. 34.

*Carpaccio of seriole marinated in lime & olive oil,
capers, candied tomatoes, olives of Castagnier, pine kernel, pickles of red onion,
corsican pomelo, coriander & yuzu.*

Les ris de veau dorés puis laqués, 34.-
rémoulade de céleri et livèche à la truffe de Goriano Sicoli (région des Abruzzes)
croquant de pomme Granny, nuage de céleri et demi-glace de veau.

*The Sweetbread nicely snaked & glazed,
celeriac remoulade and livèche scented with Goriano Sicoli truffles,
Granny Smith apple and a dash of celery espuma.*

La gambas sauvage fricote avec la courgette pays, 38.-
aïoli de fenouil et gambas, tomates confites.

The King Prawn has a fling with the Zucchini, fennel and King Prawn aïoli, candied tomato.

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.

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.

Poissons et Viande

Le loup rôti sur la peau, 52.-
fondue de tomates et pêche de la Drôme,
courgette trompette de Nice farcie Riviera, tomates crues marinées & mi-cuites,
betterave, poivron confit aux herbes, fleur de courgette croustillante de St Jeannet

*The seabass roasted on the skin,
tomatoe fondue and peach from « La Drôme »,
Nissart Zucchini « Riviera stuffed », raw & candied tomatoes,
beetroot, pepper candied with herbs, crusty zucchini flower of St Jeannet.*

Le rouget en portefeuille cuit dans une soupe de roche,
calamars à la plancha et artichaut barigoule,
condiments tomates confites/olives/câpres et oignon fumé au bois de hêtre. 52.-

*The red mullet « en portefeuille » cooked in a rochy fish soup,
calamaries à la plancha & barigoule artichokes, beech tree smoked onion.*

La selle d'agneau des Hautes-Alpes rôtie basse température, 52.-
polentina à l'oignon doux et vieux parmesan,
croquette d'épigramme à l'ail nouveau fumé,
cannelloni d'aubergine à l'épaule confite, jus aux herbes.

*The lamb saddle des « Hautes-Alpes » cooked low temperature,
polentina scented with onion and old grated cheese, croquete d'épigramme,
eggplant & candied lamb shoulder cannelloni, juice aromatised with fresh herbs.*

La Côte de bœuf Simmenthal pour 2 personnes (1 à 1,2 kg), 95.-
cassolette du marché, asperge, pomme de terre bonbon et artichaut rôti.

The Simmenthal prime rib of beef for 2 persons, cassolette du marché.

Fromage et desserts de la maison Néron. 16.-

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

Le Baba au vieux rhum, mousse vanille de Madagascar, glace au rhum raisin.

La Tarte Citron sablé et meringue citronnés, confit de zestes, sorbet.

Le Dôme chocolat aux noisettes su Piémont. Mousse chocolat, crémeux noisette, cœur praliné amande/noisette et crème glacée.

LA GRANDE RESERVE

95 euros en menu 4 plats
Pour l'ensemble de la table

MENU RESERVE

78 € en 3 plats avec choix sur l'entrée, plat et dessert.
*8 € de supplément sur le choix de la gambas.

Thon flammé puis mariné,
fraîcheur de melon, pastèque, concombres Noa et Christophine,
soupe glacée melon citronnelle/gingembre et granité.

Et/Ou

Carpaccio de seriole marinée citron vert huile d'olive,
câpres ,tomate confite, olives de Castagnier, pignon de pin,
pickles d oignon rouge, pomolos Corse ,coriandre et yuzu

Et/Ou

Les ris de veau dorés puis laqués,
rémoulade de céleri et livèche à la truffe de Goriano Sicoli (région d'Abruzzo)
croquant de pomme granny, nuage de céleri , demi-glace de veau.

Et/Ou

La gambas sauvage fricote avec la courgette pays, *
aïoli de fenouil et gambas, tomates confites.

~

Le loup rôti sur la peau,
fondue de tomates et pêche de la Drôme ,
courgette trompette de Nice farcie Riviera, tomates crues marinées & mi-confites,
betterave, poivron confit aux herbes , fleur de courgette croustillante de St Jeannet

Ou

La selle d'agneau des Hautes-Alpes rôtie basse température,
polentina à l'oignon doux et vieux parmesan , croquette d'épigramme à l'ail nouveau,
cannelloni d'aubergine à l'épaule confite, jus aux herbes.

~

Les desserts de la carte