

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 caillétier.

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

L'œuf surprise pané à la noisette, 33.-
retour de cueillette aux noisettes du Piémont torréfiées, poire crue et en gel,
écrasé de potiron et émulsion butternut

*The Egg Surprise coated with hazelnuts,
squashed pumpkin and butternut emulsion,
fresh mushrooms melted with roasted piemontese hazelnuts and pear.*

La daurade royale comme un ceviche, 36.-
passion, ananas, pickles d'oignon rouge, cébettes et piment doux,
crémeux coco/coriandre, patate douce et gel de yuzu.

*The Royal Sea Bream as a ceviche,
passion, pineapple, red onion pickles, cébette & sweet chilli pepper,
coconut/coriander creamy, sweet potato et yuzu jelly.*

Noix de Saint-Jacques à la plancha, 40.-
espuma de panais au curry, matignon de légumes, lard paysan et laitue de mer
cuisinés comme un ragoût au porto blanc, chips de panais, croquant de Granny,
émulsion de bardes aux zestes de citron vert.

*The St Jacques scallops à la plancha and parsnip & curry espuma,
lardoons and sea lettuce cooked in white port stew, Granny Smith to fresh it up,
emulsion of bardes and lime.*

Les ris de veau français façon meunière, 38.-
mouseline aérienne de chou-fleur à la vanille de Madagascar,
Romanesco et choux multicolores dorés, les copeaux crus, jus de veau réduit.

*The french sweetbread cooked meunière,
light cauliflower & vanilla mouseline, Romanesco & multicoloral cauliflowers roasted,
raw bites and veal 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.*

Riviera Végétarien

Le cannelloni farci riviera en 2 services

jeunes pousses d'épinards, basilic, ricotta et blanc de poireaux, bouillon au vieux parmesan affiné.

45.-

*The Riviera cannelloni 2 services
stuffed with young spinaches, basil, ricotta and leeks,
refined parmeggiano cheese bouillon.*

Poissons et Viande

Les 5 belles noix de Saint-Jacques à la plancha,

espuma de panais au curry, matignon de légumes, lard paysan et laitue de mer cuisinés comme un ragoût au porto blanc, chips de panais, croquant de Granny, émulsion de bardes aux zestes de citron vert.

54.-

*The 5 St Jacques scallops à la plancha and parsnip & curry espuma,
lardoons and sea lettuce cooked in white port stew, Granny Smith to fresh it up,
emulsion of bardes and lime.*

Le bar rôti au beurre moussant,

fondue de poireaux à l'écorce de citron, carottes fanes fondantes et fenouil confit, moules pochées, émulsion de soupe de pêche locale au jus de coquillages.

52.-

*The seabass roasted in a foamy butter,
fondue of leek and lemon, candied fennel & carrots, poached mussels,
emulsion of rocky fish soup & shells juice.*

Le filet de bœuf race Simmental rôti,

mini choux vert farci comme un capoun, châtaigne laquée, betterave confite dans son jus au xérès, moelleux de châtaigne et croustillant cromesqui de joue de bœuf, jus de daube.

54.-

*The Beef filet cooked au sautoir
small green cabbage stuffed with beef, glazed chestnut,
candied beetroot in a Xérès juice, chestnut moelleux et crusty beef cromesqui,
daube juice.*

Origine des viandes :

Boeuf

Allemagne

Les Fromages sélectionnés 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,
gelée de piment doux et salade de roquette.

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

Le Baba au vieux rhum martiniquais,
chantilly à la vanille de Madagascar.

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

L'origine.
Crèmeux passion et biscuit croustillant, gelée passion.

Passion fruit creamy, crusty biscuit and passion jelly.

La Tarte Tatin
Pommes caramélisées, crèmeux pomme et biscuit sablé.

La "Tarte Tatin"
Caramelized and creamy apple, crusty biscuit.

LA GRANDE RESERVE

Menu en 4 plats 110 €

(2 entrées, plat et dessert ou entrée, plat, fromage et dessert)

MENU RESERVE

Menu en 3 plats 85€

(Entrée, plat et dessert)

***10 € supplémentaire pour les St Jacques pour les 2 menus**

L'œuf surprise pané à la noisette,
retour de cueillette aux noisettes du Piémont torréfiées, poire crue et en gel,
écrasé de potiron et émulsion butternut

Ou

La daurade royale comme un ceviche,
passion, ananas, pickles d'oignon rouge, cébettes et piment doux,
crémeux coco/coriandre, patate douce et gel de yuzu.

Ou

Les ris de veau français façon meunière,
mousseline aérienne de chou-fleur à la vanille de Madagascar,
Romanesco et choux multicolores dorés, les copeaux crus, jus de veau réduit.

Ou

Noix de Saint-Jacques à la plancha,*
espuma de panais au curry, matignon de légumes, lard paysan et laitue de mer
cuisinés comme un ragoût au porto blanc, chips de panais, croquant de Granny,
émulsion de bardes aux zestes de citron vert.

~~~~

**Le bar rôti au beurre moussant,**  
fondue de poireaux à l'écorce de citron, carottes fanes fondantes et fenouil confit,  
moules pochées, émulsion de soupe de pêche locale au jus de coquillages

*Ou*

**Le filet de bœuf race Simmental rôti,**  
mini choux vert farci comme un capoun, châtaigne laquée,  
betterave confite dans son jus au xérès, moelleux de châtaigne et  
croustillant cromesqui de joue de bœuf, jus de daube.

~~~~

Les desserts ou les 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.

** 10€ extra charge for the St Jacques*

*The Egg Surprise coated with hazelnuts,
squashed pumpkin and butternut emulsion,
fresh mushrooms melted with roasted piemontese hazelnuts and pear.*

Or

*The Royal Sea Bream as a ceviche,
passion, pineapple, red onion pickles, cébette & sweet chilli pepper,
coconut/coriander creamy, sweet potato et yuzu jelly.*

Or

*The french sweetbread cooked meunière,
light cauliflower & vanilla mousseline, Romanesco & multicoloral cauliflowers roasted,
raw bites and veal juice.*

Or

*The St Jacques scallops à la plancha and parsnip & curry espuma, *
lardoons and sea lettuce cooked in white port stew, Granny Smith to fresh it up,
emulsion of bardes and lime.*

~ ~

*The seabass roasted in a foamy butter,
fondue of leek and lemon, candied fennel & carrots, poached mussels,
emulsion of rocky fish soup & shells juice.*

Or

*The Beef filet cooked au sautoir
small green cabbage stuffed with beef, glazed chestnut,
candied beetroot in a Xérès juice, chestnut moelleux et crusty beef croustilles,
daube juice.*

~ ~

Cheeses and desserts of la carte

LE VEGGIE

70 €

L'œuf surprise pané à la noisette,
retour de cueillette aux noisettes du Piémont torréfiées, poire crue et en gel,
écrasé de potiron et émulsion butternut

*The Egg Surprise coated with hazelnuts,
squashed pumpkin and butternut emulsion,
fresh mushrooms melted with roasted piemontese hazelnuts and pear.*

~ ~

Le cannelloni farci riviera en 2 services
jeunes pousses d'épinards, basilic, ricotta et blanc de poireaux,
bouillon au vieux parmesan affiné.

*The Riviera cannelloni 2 services
stuffed with young spinaches, basil, ricotta and leeks,
refined parmeggiano cheese bouillon.*

~ ~

Les desserts ou fromages de la carte

Desserts or cheeses