

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

La tomate en 2 services :

Le tartare de cœur de boeuf condimenté à l'huile de vanille de Madagascar, 38.-
espuma d'une vinaigrette de tomate, burrata et soupe glacée tomate & ananas,
pesto roquette basilic.

The two tomatoes service style :

*The multicoloral tomatoes tartar scented with Madagascar vanillia.
tomato vinaigrette espuma, burrata & frozen tomato & pineapple soup,
pesto of roquette & basil.*

La Truite d'Auribeau sur Siagne fumée par nos soins, 36.-
croquant de concombre, œufs de truite, espuma d'un tzatziki aux herbes,
granité citron vert/concombre/vodka.

*The home made smoked trout from "Auribeau sur Siagne".
crusty cucumber, trout eggs, fresh herbs tzatziki espuma,
lime/cucumber & vodka granité.*

La belle gambas (120-150gr) sauvage fricote avec la courgette pays, 40.-
crémeux aïoli de fenouil et gambas, tomates confites.

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

Le tartare de thon rouge qualité sashimi, mariné au citron pays et huile d'olive de Colomars
fraîcheur de melon du Gard, pastèque et concombre, salicorne et croquant de chayotte
gaspacho melon citronnelle & gingembre. 38.-

*Red tuna tartar « sashimi quality » marinated in lemon & olive oil,
Fraîcheur of melon « du Gard », cucumber/watermelon, sea asparagus & chayotte,
gaspacho of melon and lemongrass & ginger.*

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)
Oignon pissaladière, légumes primeurs, soupe de roche.

145.-

*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

Le loup rôti au thym et émulsion d'une soupe de roche niçoise,
fondue de tomate à la pêche et marjolaine, poivron et courgette trompette confits,
condiment miel/gingembre et tempura de fleur.

52.-

*The seabass roasted with thyme & topped by a local rock fish soup.
fondue of tomato & peach scented with marjoram, pepper and zucchini nicely candied,
condiment ginger & honey, tempura of zucchini flower*

Le filet de bœuf race Simmental au sautoir,
purée d'artichauts truffée, retour de cueillette et artichaut violet sautés,
oignon blanc caramélisé et copeaux de truffes.

52.-

*The Beef filet cooked au sautoir
purée of artichokes & truffle, mushrooms et purple artichokes sautéed,
white onion caramelized, truffle shivers.*

Origine des viandes :

Boeuf

Allemagne

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, rocket 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 rocket 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.

**10 € supplémentaire pour la gambas*

La tomate en 2 services :

Le tartare de cœur de boeuf condimenté à l'huile de vanille de Madagascar, espuma d'une vinaigrette de tomate, burrata et soupe glacée tomate & ananas, pesto roquette basilic.

Et/Ou

La Truite d'Auribeau sur Siagne fumée par nos soins, croquant de concombre, œufs de truite, espuma d'un tzatziki aux herbes, granité citron vert/concombre/vodka.

Et/Ou

Le tartare de thon rouge qualité sashimi, mariné au citron pays et huile d'olive de Colomars fraîcheur de melon du Gard, pastèque et concombre, salicorne et croquant de chayotte gaspacho melon citronnelle & gingembre.

Et/Ou

La belle gambas (120-150gr) sauvage fricote avec la courgette pays, crémeux aïoli de fenouil et gambas, tomates confites.

~

Le loup rôti au thym et émulsion d'une soupe de roche niçoise, fondue de tomate à la pêche et marjolaine, poivron et courgette trompette confits, condiment miel/gingembre et tempura de fleur.

Ou

Le filet de boeuf race Simmental au sautoir, purée d'artichauts truffée, retour de cueillette et artichaut violet sautés, oignon blanc caramélisé et copeaux de truffes.

~

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.

** 10€ extra charge for the Gambas beauty*

The two tomatoes service style :

*The multicoloral tomatoes tartar scented with Madagascar vanillia,
tomato vinaigrette espuma, burrata & frozen tomato & pineapple soup,
pesto of roquette & basil.*

And/Or

*The home made smoked trout from “Auribeau sur Siagne”.
crusty cucumber, trout eggs, fresh herbs tzatziki espuma,
lime/cucumber & vodka granité.*

And/Or

*Red tuna tartar « sashimi quality » marinated in lemon & olive oil,
Fraîcheur of melon « du Gard », cucumber/watermelon, sea asparagus & chayotte,
gazpacho of melon and lemongrass & ginger.*

And/Or

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

~ ~

*The seabass roasted with thyme & topped by a local rock fish soup.
fondue of tomato & peach scented with marjoram, pepper and zucchini nicely candied,
condiment ginger & honey, tempura of zucchini flower*

Or

*The Beef filet cooked au sautoir
purée of artichokes & truffle, mushrooms et purple artichokes sautéed,
white onion caramelized, truffle shivers.*

~ ~

Cheeses and desserts of la carte