

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. Quelques exemples parmi tant d'autres :

=

Mr Giauffret installé à la Sirole (Colomars) propose une huile et pâte d'olive AOP de Nice extra vierge aux notes de fruits mûrs et d'amandes fraîches obtenues par extraction des meilleures olives du caillétier. Deux fois médaille d'or au concours agricole de Paris.

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

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

La Brasserie Artisanale brasse ses bières au centre de Nice et sa Zytha exprime avec goût tout le potentiel du pois chiche, ingrédient phare de la socca.

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 et sous QR Code



*Code wifi : **LARESERVE***

Nous vous informons que les plats et menus ne sont pas à partager. Chaque convive doit choisir un met. Le rooftop vous propose une carte de tapas.

We inform you that menu and dish can not be shared. Every attendee must choose a meal. The rooftop is proposing a tapas carte which can be shared.

LA CARTE

Les Entrées froides et chaudes

La belle gambas sauvage, 44.-
tomates du Piémont, chèvre de Peymeinade, condiment avocat,
vinaigrette homard à l'huile de vanille de Madagascar, roquette et pickles d'oignon rouge,
fraîcheur de nectarine, velours d'agrumes.

*The large wild king prawn,
Piémont tomatoes, goat cheese of Peymenade, avocado condiment,
lobster & Madagascar vanilla oil dressing, roquette and red onion pickles,
fresh nectarine and a velvety citrus sauce.*

Les langoustines croustillantes, 44.-
enrubanné de céleri-rave et aïoli, betterave confite au vinaigre de xérès,
émulsion de pince & cardamome, sucs de bisque.

*The Dublin Bay Prawn,
celeriac wrap and aioli, beetroot confit with sherry vinegar,
claw & cardamom emulsion, bisque juice*

Crudo de thon juste saisi et mariné, 42.-
fraîcheur de melon pastèque et concombre mariné, croquant de radis,
caviar Baeri et gel de citron yuzu, soupe glacée de melon gingembre/citronnelle.

*Seared and marinated raw tuna,
fresh watermelon and marinated cucumber, crunchy radishes,
Baeri caviar and yuzu lemon gel, chilled watermelon, ginger & lemongrass soup.*

MENU PITCHOUN

(Jusqu'à 12 ans) 30.-
Le bœuf ou le loup servi avec frites, dessert, boissons comprises.

* Origines des races à viande française : Limousin, Salers, Charolais

Nos prix de menus sont nets, en euros et par personne

Le Riviera

Le cannelloni Riviera farci, 51.-
jeunes pousses d'épinards, basilic, ricotta et blanc de poireaux,
bouillon au vieux parmesan affiné, truffe d'été.

*Cannelloni Riviera stuffed with young spinaches, basil, ricotta and leeks,
refined parmeggiano cheese bouillon, aestivum truffle.*

Poissons et Viandes 58.-

Dos de bar rôti au beurre noisette,
courgette primeur de Nice au thym, pomme de terre au safran et tomates Torino confites,
brocolini, émulsion de notre soupe de roche.

*Roasted sea bass fillet with brown butter,
fresh Nice zucchini with thyme, saffron potatoes, and confit Torino tomatoes,
broccolini, and an emulsion of our rockfish soup.*

Filet de veau français,
figues en 3 expressions, cèpes de sous-bois, raisin Saphir acidulé, jus corsé et réduction porto.

*French veal fillet,
figs prepared three ways, wild cep mushrooms, tangy Saphir grapes,
a full-bodied gravy and a port wine reduction.*

Les Master Class 70.-

Ris de veau doré et cèpes en persillade,
pommes de terre bonbons confites, jus de veau réduit.

*Crispy veal sweetbreads nicely roasted and ceps scented with garlic & parsley,
candied "Bonbon" potatoes, veal juice.*

Les belles gambas sauvages,
tomates du Piémont, chèvre de Peymeinade, condiment avocat,
vinaigrette homard à l'huile de vanille de Madagascar, roquette et pickles d'oignon rouge,
fraîcheur de nectarine, velours d'agrumes.

*The large wild king prawn,
Piémont tomatoes, goat cheese of Peymenade, avocado condiment,
lobster & Madagascar vanilla oil dressing, roquette and red onion pickles,
fresh nectarine and a velvety citrus sauce.*

Les desserts d'Emilie

24-

Le Rayon d'or

Meringue vaporeuse, crémeux au citron jaune, gel de citron vert et citron confit, sorbet citron, pollen d'abeille et miel de fleurs.

The Golden Ray

Light meringue, lemon cream, lime gel and candied lemon, lemon sorbet, bee pollen and wildflower honey.

Pavlova mûres

délicate meringue croustillante, les dernières mûres fraîches et confites, gel gin, chantilly aux baies roses et sorbet mûres.

Blackberry Pavlova

a delicate crispy meringue, the very last fresh and candied blackberries, gin gel, whipped cream with pink peppercorns and blackberry sorbet.

« L'Écllosion »

Tuile craquantes vanillées, sablé breton, ganache montée à la vanille crème glacée fève de tonka et cœur de caramel beurre salé.

“Blossom”

Vanilla crisp tuiles, breton shortbread, whiped vanilla ganache tonka bean ice cream and a salted butter caramel heart.

La sélection de fromages

Cheeses sélection

MENU RESERVE

Menu en 3 plats

Entrée, plat et dessert

115.-

La belle gambas sauvage,
tomates du Piémont, chèvre de Peymeinade, condiment avocat,
vinaigrette homard à l'huile de vanille de Madagascar, roquette et pickles d'oignon rouge,
fraîcheur de nectarine, velours d'agrumes.

Ou

Crudo de thon juste saisi et mariné,
fraîcheur de melon pastèque et concombre mariné, croquant de radis,
caviar Baeri et gel de citron yuzu, soupe glacée de melon gingembre/citronnelle.

Ou

Les belles langoustines croustillantes,
enrubanné de céleri-rave et aïoli, betterave confite au vinaigre de xérès,
émulsion de pince & cardamome, sucs de bisque.

~ ~ ~

Dos de bar rôti au beurre noisette,
courgette primeur de Nice au thym, pomme de terre au safran et tomates torino confites,
brocolini, émulsion de notre soupe de roche.

Ou

Filet de veau français,
figues en 3 expressions, cèpes de sous-bois,
raisin Saphir acidulé, jus corsé et réduction porto.

~ ~

Les Desserts de la carte

Nos prix de menus sont nets, en euros et par personne

MENU RESERVE

3 courses menu

(Starter, Main course and Dessert)

115.-

The large wild king prawn,

Piémont tomatoes, goat cheese of Peymenade, avocado condiment,
lobster & Madagascar vanilla oil dressing, roquette and red onion pickles,
fresh nectarine and a velvety citrus sauce.

Or

Seared and marinated raw tuna,

fresh watermelon and marinated cucumber, crunchy radishes,
Baeri caviar and yuzu lemon gel, chilled watermelon, ginger & lemongrass soup.

Or

The Dublin Bay Prawn,

celeriac wrap and aioli, beetroot confit with sherry vinegar,
claw & cardamom emulsion, bisque juice

~ ~ ~

Roasted sea bass fillet with brown butter,

fresh Nice zucchini with thyme, saffron potatoes, and confit Torino tomatoes,
broccolini, and an emulsion of our rockfish soup.

Or

French veal fillet,

figs prepared three ways, wild cep mushrooms, tangy Saphir grapes,
a full-bodied gravy and a port wine reduction.

~ ~

The desserts from la Carte

Prices menu are nets in euro / per person.

LES VAGUES DE LA RESERVE

Uniquement à dîner et pour l'ensemble de la table. Dégustation
150-

Crudo de thon juste saisi et mariné,
fraîcheur de melon pastèque et concombre mariné, croquant de radis,
caviar Baeri et gel de citron yuzu, soupe glacée de melon gingembre/citronnelle.

Seared and marinated raw tuna,
fresh watermelon and marinated cucumber, crunchy radishes,
Baeri caviar and yuzu lemon gel, chilled watermelon, ginger & lemongrass soup.

~ ~

Langoustine croustillante au nori,
enrubannée de céleri, aioli de fenouil, émulsion de pinces à la citronnelle et gingembre.

The Dublin Bay Prawn,
celeriac wrap and aioli, beetroot confit with sherry vinegar,
claw & cardamom emulsion, bisque juice

~ ~ ~

Dos de bar rôti au beurre noisette,
courgette primeur de Nice au thym, pomme de terre au safran et tomates Torino confites,
brocolini, émulsion de notre soupe de roche.

Roasted sea bass fillet with brown butter,
fresh Nice zucchini with thyme, saffron potatoes, and confit Torino tomatoes,
broccolini, and an emulsion of our rockfish soup.

~ ~

Filet de veau français,
figues en 3 expressions, cèpes des sous-bois,
raisin Saphir acidulé, jus corsé et réduction porto.

French veal fillet,
figs prepared three ways, wild cep mushrooms, tangy Saphir grapes,
a full-bodied gravy and a port wine reduction.

~

Concombre, sorbet pomme verte, aneth / Cucumber, green apple sorbet, dill

~

Le Rayon d'or
Meringue vaporeuse, crémeux au citron jaune, gel de citron vert et citron confit,
sorbet citron, pollen d'abeille et miel de fleurs.

The Golden Ray
Light meringue, lemon cream, lime gel and candied lemon,
lemon sorbet, bee pollen and wildflower honey.