

LA RESERVE DE NICE

Les Entrées froides et chaudes

Le chèvre frais de Peymenade et tartare de tomates multicolores « petit paysan », 28.-
pastèque, pêche, oignon rouge en pickles, croquant de radis et
micro-pousses mentholées.

*The fresh goat cheese of Peymenade and tomatoes tartare,
watermelon, peach, pickles of red onion, fresh radish and minted herbs.*

Le foie gras de canard confit aux figues et raisins, 32.-
gelée raisin noir, figue rôtie et en compotée au porto, raisins pochés au vin blanc,
pointe de yuzu.

*The duck foie gras nicely candied with fig and grappefruit,
grappefruit jelly, roasted fig and as a compotée with port wine, a dash of yuzu.*

Les calamars à la plancha et écrasé de potiron, 34.-
émulsion de velouté de butternut au lait de coco et curry, chips de patate douce,
croustille au sarrasin

*The calamaries à la plancha,
squash écrasé, velouté of butternut squash with coconut milk & curry,
sweet potato crisps and buckwheat croustille.*

Poissons et Viande

Le loup rôti doré sur la peau et parfumé au thym,
artichauts violets poêlés, champignons retour de marché,
oignon blanc caramélisé au soja kombu, cristalline de socca et
condiments oignon/gingembre 52.-

*The seabass roasted on the skin,
sauté of purple artichokes, mushroom,
onion caramelised with kombu soya, socca and ginger/onion condiments.*

Le cabillaud rôti et espuma de chou-fleur à l'huile de cacahuète,
chou multicolore sauté meunière, cacahuètes grillées et bisque de tourteau. 46.-

*The cod roasted and coliflower espuma scented with peanut,
multicoloral coliflower cooked meunière, grilled peanuts and crab bisque.*

La selle rôtie basse température et l'épaule d'agneau de 7 heures,
aubergine farcie, gnocchelloni au parmesan affiné 24 mois,
gratiné scarmoza et sucs de viande. 48.-

*The lamb saddle roasted low temperature and the shoulder cooked 7 hours,
stuffed eggplant, gnocchelloni made with 24 months mature parmeggiano cheese,
granité scarmoza and meat juice.*

Le Végétarien / Vegan Style



Les cannelloni Riviera à la ricotta, bouillon de parmesan et copeaux de truffe d'été 42.-
The Riviera Ricotta Cannelloni, light parmeggiano broth and summer truffle shivers.

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.

Origine des viandes :

Agneau

France

LES FROMAGES ET DESSERTS

14.-

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

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

~

Le Baba au vieux rhum,
crème chantilly légèrement vanillée.

~

Le cheese cake
fromage frais, confit multi fruits & croustillant spéculoos/gianduja

Ou

Le 3 chocolats
noir, lait et blanc sur croustillant praliné.

LA RÉSERVE
NICE **R**

LA GRANDE RESERVE

88 euros en menu 4 plats

MENU RESERVE

78 € en 3 plats avec choix sur l'entrée, plat et dessert.

Le foie gras de canard confit aux figues et raisins,
gelée raisin noir, figue rôtie et en compotée au porto, raisins pochés au vin blanc,
pointe de yuzu.

*The duck foie gras nicely candied with fig and grappefruit,
grappefruit jelly, roasted fig and as a compotée with port wine, a dash of yuzu.*

Et/Ou

Les calamars à la plancha et écrasé de potiron,
émulsion de velouté de butternut au lait de coco et curry, chips de patate douce,
croustille au sarrasin

*The calamaries à la plancha,
squash écrasé, velouté of butternut squash with coconut milk & curry,
sweet potato crisps and buckwheat croustille.*

~

Le loup rôti doré sur la peau et parfumé au thym,
artichauts violets poêlés, champignons retour de marché,
oignon blanc caramélisé au soja kombu, cristalline de socca et condiments oignon/gingembre

*The seabass roasted on the skin,
sauté of purple artichokes, mushroom,
onion caramelised with kombu soya, socca and ginger/onion condiments.*

Ou

La selle rôtie basse température et l'épaule d'agneau de 7 heures,
aubergine farcie, gnocchelloni au parmesan affiné 24 mois,
gratiné scarmozza et sucs de viande.

*The lamb saddle roasted low temperature and the shoulder cooked 7 hours,
stuffed eggplant, gnocchelloni made with 24 months mature parmeggiano cheese,gratiné scarmozza.*

~

Le cheese cake
fromage frais, confit multi fruits & croustillant spéculoos/gianduja

Ou

Le 3 chocolats
noir, lait et blanc sur croustillant praliné.

MENU RIVIERA

58 euros

78 € si vous souhaitez le brie truffé par nos soins.

**Le chèvre frais de Peymenade et tartare de tomates multicolores « petit paysan »,
pastèque, pêche, oignon rouge en pickles, croquant de radis et
micro-pousses mentholées.**

*The fresh goat cheese of Peymenade and tomatoes tartare,
Watermelon, peach, pickles of red onion, fresh radish and minted herbs.*

~ ~

**Le cabillaud rôti et espuma de chou-fleur à l'huile de cacahuète,
chou multicolore sauté meunière, cacahuètes grillées et bisque de tourteau.**

*The cod roasted and coliflower espuma scented with peanut,
multicoloral coliflower cooked meunière, grilled peanuts and crab bisque.*

~ ~

**Le Baba au vieux rhum,
crème chantilly légèrement vanillée**

Valable uniquement à déjeuner

Price are net and in euro.