

# LA RÉSERVE DE NICE

---

*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

**Les ris de veau dorés,** 32.-  
asperge blanche dans l'esprit d'une grenobloise,  
mousseline de céleri boule légèrement fumée au bois de hêtre et  
condiments lomo ibérique/câpres/citron d'Eze.

*Calf sweetbread roasted, white asparagus as a grenobloise,  
mousseline of celeriac smoked with beech tree sawdust,  
lomo iberico/capers/lemon condiments.*

**Les Saint-Jacques poêlées et poitrine de veau confite,** 38.-  
écrasée de courges et crème de potimarron, lait de coco/curry.

*The St Jacques scallops nicely snacked and « bacon » of veal breast,  
écrasée of squash & cream of onion squash, the coconut milk/curry.*

**Calamars à la plancha,** 32.-  
cocos Borlotti légèrement tomatés, cébettes, chorizo et croquant de romaine,  
aileron de volaille braisé et demi-glace de volaille.

*The calamaries « à la plancha »*  
Cocos Borlotti and tomato sauce, cébettes, chorizo and poultry wing braised,  
jus demi-glace.

**Risotto carnaroli et petit pois d'Italie,** 28.-  
toast de speck, bouillon de parmesan affiné 36 mois.

*Carnaroli risotto & fresh italian peas,  
toast of speck and broth of 36 months old parmeggiano.*

## Les Poissons et Crustacés

### Le loup rôti,

asperge verte meunière, oignons caramélisés soja kombu,  
artichauts violets poêlés et pointe de citron bio/yuzu,  
croquant de navets red & blue meat/gingembre.

52.-

### *The seabass roasted,*

*green asparagus cooked meunière, caramelised onion and soya kombu,  
purple artichokes flavored with a dash of lemon bio & yuzu sauce,  
red & blue meat turnips scented with ginger.*

### Rouget de roche juste saisi,

pomme de terre fondante safranée et fenouil braisé,  
soupe de roche de Steeve Molinari.

48.-

### *The red mullet nicely snacked,*

*potatoes cooked in saffron and braised fennel,  
rocky fishes soup.*

### Le Végétarien / Vegan Style



### Les Ravioles Riviera, crème de parmesan et truffe.

*The Riviera ravioles, parmeggiano cream and truffle.*

42.-

### **MENU PITCHOUN**

***(Jusqu'à 12 ans)***

19.-

### Plat et dessert, 1 boisson comprise.

*Poisson blanc, suprême de volaille accompagné de frites ou de légumes sautés.*

## Les Viandes

Suprême de pintade fermière en basse température,  
légumes du petit paysan, jus rôti.

44.-

*Farm poultry suprême cooked low temperature,  
seasonal vegetables and roasted juice.*

Le filet de bœuf Simmental cuit au sautoir,  
carottes fanes pays, betterave glacée au Xérès, échalotes confites et  
joue de bœuf braisée au vin rouge façon cromesqui.

52.-

*The Simmental beef filet,  
young carrots, beetroot nicely glazed with Xérès, candied shallots and  
beek cheek as a cromesqui cooked in red wine.*

### Origine des viandes :

*Boeuf*  
*Veau*

*Allemagne*  
*France*

# LES FROMAGES ET DESSERTS

16.-

**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 Citron**

Crèmeux citron/maté, biscuit Emmanuel et meringue aux zests,

### *The Lemon*

*Lemon & Maté creamy on a Emmanuel biscuit and meringue.*

~

## **Sphère chocolatée**

Mousse chocolat Guanaja 70 % & Jivara 40% rehaussée au yuzu,  
biscuit croquant noisettes et crèmeux Gianduja.

### *Chocolate Sphere*

*Guanaja 70 % & Jivara 40% chocolate mousse scented with a dash of yuzu,  
Hazelnuts biscuit et Gianduja creamy.*

~

## **La Pina Colada**

Mousse coco-vanille et crèmeux passion-mangue sur sablé amande,  
glace passion.

### *The Pina Colada*

*Coco-Vanilla mousse and passion-mango creamy, almond sablé,  
passion ice-cream*

~

## **La Couronne**

Parfait vanille pomme estragon, fraîcheur d'agrumes et ganache délicatement montée à l'estragon,  
les confits et sorbet mandarine.

### *The Crown*

*Vanilla apple and tarragon parfait, citrus fruit fraîcheur and chocolate & tarragon ganache,  
candied fruits and tangerine sorbet.*

# ***LA GRANDE RESERVE***

88 euros en menu 4 plats  
(2 entrées, plat et dessert ou entrée, plat, fromage et dessert)

## ***MENU RESERVE***

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

\*5 € de supplément pour la St Jacques

**Les ris de veau dorés, asperge blanche dans l'esprit d'une grenobloise, mousseline de céleri boule légèrement fumée au bois de hêtre, condiments lomo ibérique/câpres/citron d'Eze.**

**Et/Ou**

**Calamars à la plancha,**  
cocos Borlotti légèrement tomatés, cébettes, chorizo et croquant de romaine, aileron de volaille braisé et demi-glace de volaille.

**Et/Ou**

**Les Saint-Jacques poêlées et poitrine de veau confite\*,**  
écrasée de courges et crème de potimarron, lait de coco/curry.

~

**Le loup rôti,**  
asperge verte meunière, oignons caramélisés soja kombu, artichauts violets poêlés et pointe de citron bio/yuzu, croquant de navets red & blue meat/gingembre.

**Ou**

**Le filet de bœuf Simmental cuit au sautoir,**  
carottes fanes pays, betterave glacée au Xérès, échalotes confites et joue de bœuf braisée au vin rouge façon cromesqui.

~

**Sphère chocolatée**

Mousse chocolat Guanaja 70 % & Jivara 40% rehaussée au yuzu, biscuit croquant noisettes et crémeux Gianduja.

**Ou**

**La Pina Colada**

Mousse coco-vanille et crémeux passion-mangue sur sablé amande, glace passion.

# *LA GRANDE RESERVE*

88 euro as a 4 dishes menu

(2 starters, main course and dessert or starter, main course, cheese and dessert)

## *MENU RESERVE*

78 € as a 3 dishes menu. Choice on starter, main course and dessert.

\*5 € extra cost for the St Jacques

Calf sweetbread roasted, white asparagus as a grenobloise,  
mousseline of celeriac smoked with beech tree sawdust,  
lomo iberico/capers/lemon condiments.

And/Or

**The calamaries « à la plancha »**

Cocos Borlotti and tomato sauce, cébettes, chorizo and poultry wing braised,  
jus demi-glace.

And/Or

**The St Jacques scallops nicely snacked and candied veal breast, \***  
écrasée of squash and cream of onion squash, the coconut milk/curry.

~ ~

**The seabass roasted,**  
green asparagus cooked meunière, caramelised onion and soya kombu,  
purple artichokes flavored with a dash of lemon bio & yuzu sauce,  
red & blue meat turnips scented with ginger.

Or

**The Simmental beef filet,**  
young carrots, beetroot nicely glazed with Xérès, candied shallots and  
beek cheek as a cromesqui cooked in red wine.

~ ~

### *Chocolate Sphere*

*Guanaja 70 % & Jivara 40% chocolate mousse scented with a dash of yuzu,  
Hazelnuts biscuit et Gianduja creamy.*

Or

### *The Pina Colada*

*Coco-Vanilla mousse and passion-mango creamy, almond sablé,  
passion ice-cream*

# ***MENU CANON DE MIDI***

**Du Mardi 25 au Samedi 29 Février 2020**

Entrée + Plat ou Plat + Dessert et 1 Verre de vin : 48 € TTC

Entrée + Plat + Dessert et 1 Verre de vin : 58 € TTC

**Risotto carnaroli et petit pois d'Italie,  
toast de speck, bouillon de parmesan affiné 36 mois.**

*Carnaroli risotto & fresh italian peas,  
toast of speck and broth of 36 months old parmeggiano.*

~ ~

**Rouget de roche juste saisi,  
pomme de terre fondante safranée et fenouil braisé,  
soupe de roche de Steeve Molinari.**

*The red mullet nicely snacked,  
potatoes cooked in saffron and braised fennel,  
rocky fishes soup.*

**Ou/Or**

**Suprême de pintade fermière en basse température,  
légumes du petit paysan, jus rôti.**

*Farm poultry suprême cooked low température,  
seasonal vegetables and roasted juice.*

~ ~

**Le Finger pistache/agrumes**

*Valable uniquement à déjeuner*  
*Available only for lunch.*

*Price are net and in euro.*