

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.

Mr Manguine (Gorbio) nous approvisionne en délicieux citrons de Menton et d'huile d'olive citron qui agrémentent considérablement nos plats.

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

Virgil, producteur de fruits et légumes sur l'une des plaines les plus fertiles d'Europe, celle du Var, bichonne sa récolte tout au long de l'année.

Saviez-vous que la pêche à l'anguille a été longuement pratiquée dans le Var ?

Pour les accompagner, Marie Luce dans le village de Bouyon affine délicatement ses fromages de chèvre. Une goutte d'huile d'olive, du sel de guérande c'est un régal.

Nous pourrions ainsi vous parler longtemps des produits d'épicerie haut de gamme apportés par la maison italienne Ardoino, des volailles de Mr Verzini ou de Sylvain Calandri qui se démène pour dénicher notre poisson de ligne etc...

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 Gambas sauvage fricote avec la courgette pays,
aïoli de fenouil et gambas, tomates confites.** 38.-

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

**Le King Crabe en cannelloni de pomme aux herbes,
caviar Aurea Ova Royal Oscietre,
sphère anisée, légèreté de fromage blanc/citron vert.** 44.-

*The King Crab in a apple & fresh herbs cannelloni
caviari Aurea Ova Royal Oscietra
sphere flavoured with aniseed, fromage blanc and lime espuma.*

**Thon de Méditerranée juste saisi et mariné soja/balsa,
concassée fraîche de tomates à la marjolaine, concombre libanais,
légumes Riviera et fleur de pays.** 29.-

*Mediterranean tuna just snacked and marinated in soya & balsa,
fresh tomato concassée scented with marjoram, lebanese cucumber,
Riviera vegetables & flower.*

**La tomate marmande et la burrata fumée par nos soins,
granité tomate et crémeux d'ail nouveau, gaspacho glacé,
copeaux de paleta ibérique 24 mois.** 26.-

*The marmande tomato and home smoked burrata,
tomato granité and young garlic cream, frozen gaspacho,
shivers of 24 months old paleta ibérica.*

Pour les puristes.

**Le Caviar Aurea Ova Royal Oscietra,
blinis réalisés par nos soins.** 160.-

Boîte de 50 gr à partager.

Les Poissons et Crustacés

Le Saint Pierre * rôti,
cèpes rôtis en persillade, tomates confites Piccadilly,
marmelade de champignons, panis et tempura de sauge. 52.-

*The John Dorry * fish nicely roasted*
Ceps roasted in parsley & garlic, candied Piccadilly tomatoes,
mushroom marmalade, panis and sage tempura.

** Le Turbot peut être commandé avec supplément (selon arrivage)* +08.-
** The Turbot can be ordered with an extra cost.*

Le Maigre sauvage,
lomo Jabugo, artichauts violets et courgette pays au basilic, émulsion d'ail nouveau. 48.-

The Meagre,
lomo Jabugo, velvet artichokes and zucchini/basil roasted, young garlic emulsion.

Le Végétarien / Vegan Style

Généreuse poêlées de cèpes et artichauts violets. 41.-

Generous dish of sauteed ceps and purple artichokes.

Les Viandes

Le filet de bœuf Simmenthal rôti au sautoir,
fleur de courgette farcie Riviera, courgette ronde en petit farci Nissart,
croque en bouche à la joue de bœuf confite. 46.-

The Simmenthal beef filet roasted,
zucchini flower stuffed with ricotta, round zucchini made as a « Nissart petit farci »,
beef cheek croque en bouche.

L'agneau des Hautes-Alpes

Longe rôtie aux herbes, l'épaule en cromesqui,
cannelloni d'aubergines, poivrons farcis et coulis dolce forte. 46.-

The Lamb des Hautes-Alpes

shoulder as a cromesqui, the sirloin roasted with herbs,
cannelloni of aubergine, pepper stuffed and as a «dolce forte» coulis.

Origine des viandes :

Agneau

France

Veau

France

MENU PITCHOUN

(Jusqu'à 12 ans)

19.-

Plat et dessert, 1 boisson comprise.

Veau, poisson blanc, suprême de volaille accompagné de frites ou de légumes sautés.

LES FROMAGES ET DESSERTS

16.-

La sélection des fromages de chèvre de Peymenade,
huile d'olive de Nice, riquette et confiture.

~

Comme un vacherin

Mousse et compotée de fruits rouges, meringue française,
sorbets fruits rouges, hibiscus et citron,
fruits frais.

*Mousse and marmalade of red berries, french meringue,
Red berries, hibiscus and lemon sorbets, fresh fruits.*

~

Le Sous-bois

Mousse chocolat Abinao 85%
ganache montée aux zestes de citron/vanille et crémeux Jivara, choco/amer
sorbet bergamote.

The Undergrowth

*85 % Abinao chocolate mousse,
vanilla and lemon zests ganache, cream of Jivara, bitter chocolate and bergamot orange sorbet.*

~

La pêche dans tous ses états

Pêche jaune pochée verveine/vanille et sirop déglacé au vin blanc,
compotée pêche plate légèrement safranée, granité pêche de vigne,
croustillant crumble amande/verveine, chantilly vanille et coulis framboise.

The Peach Pitch

*Yellow peach poached in verbena & vanilla, white wine sirup,
compotée of Bagel peach lightly scented with safron, vineyard peach granité,
almond/vervena crusty crumble, chantilly and raspberry coulis.*

~

Citron Pays

Citronnier craquant, souplesse et crémeux de citron, sablé et meringue italienne aux zestes
marmelade douce de citron pays.

*Crusty lemon tree, souplesse and cream of lemon, sablé, italian meringue « aux zestes »
sweet lemon marmalade.*

LA GRANDE RESERVE

85 euros en menu 4 plats
Pour les fins gourmets et l'ensemble de la table

MENU RESERVE

72 € en 3 plats avec choix sur l'entrée, plat et dessert.

***Supplément de 12 € pour le King Crabe ou le Turbot**

Thon de Méditerranée juste saisi et mariné soja/balsa,
concassée fraîche de tomates à la marjolaine, concombre libanais,
légumes Riviera et fleur de pays.

Et/Ou

La Gambas sauvage fricote avec la courgette pays,
aïoli de fenouil et gambas, tomates confites.

Ou

Le King Crabe* en cannelloni de pomme aux herbes,
caviar Aurea Ova Royal Oscière,
sphère anisée, légèreté de fromage blanc/citron vert.

~

Le Saint Pierre* rôti,
cèpes rôtis en persillade, tomates confites Piccadilly,
marmelade de champignons, panis et tempura de sauge

Ou

Le filet de bœuf Simmenthal rôti au sautoir,
fleur de courgette farcie Riviera, courgette ronde en petit farci Nissart,
croque en bouche à la joue de bœuf confite.

~

Comme un vacherin

Mousse et compotée de fruits rouges, meringue française,
sorbets fruits rouges, hibiscus et citron, fruits frais.

Ou

Le Sous-bois

Mousse chocolat Abinao 85%
ganache montée aux zestes de citron/vanille et crémeux Jivara, choco/amer
sorbet bergamote.

LA GRANDE RESERVE

The Full menu is designed for the enjoyment of the whole table.

85 euro as a 4 dishes menu

MENU RESERVE

72 € as a 3 dishes menu. Choice on starter, main course and dessert.

***12 € as a surcharge for the King Crabe or the Turbot.**

**Mediterranean tuna just snacked and marinated in soya & balsa,
fresh tomato concassée scented with marjoram, lebanese cucumber,
Riviera vegetables & flower.**

And/Or

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

Or

**The King Crab in a apple & fresh herbs cannelloni
caviari Aurea Ova Royal Oscietra* ,
sphere flavoured with aniseed, fromage blanc and lime espuma.**

~

**The John Dorry* fish nicely roasted
Ceps roasted in parsley & garlic, candied Piccadilly tomatoes,
mushroom marmalade, panis and sage tempura.**

Or

**The Simmenthal beef filet roasted,
zucchini flower stuffed with ricotta, round zucchini made as a « Nissart petit farci »,
beef cheek croque en bouche.**

~

Comme un vacherin

**Mousse and marmalade of red berries, french meringue,
red berries, hibiscus and lemon sorbets, fresh fruits.**

Or

The Undergrowth

**85 % Abinao chocolate mousse,
vanilla and lemon zests ganache, cream of Jivara, bitter chocolate and bergamot orange sorbet.**

MENU RIVIERA

58 euros

Valable uniquement à déjeuner du Mardi au Samedi.
Available only for lunch.

La tomate marmande et la burrata fumée par nos soins,
granité tomate et crémeux d'ail nouveau, gaspacho glacé,
copeaux de paleta ibérique 24 mois.

The marmande tomato and home smoked burrata,
tomato granité and young garlic cream, frozen gaspacho,
shivers of 24 months old paleta ibérica.

~ ~

Le Maigre sauvage,
lomo Jabugo, artichauts violets et courgette pays au basilic, émulsion d'ail nouveau.

The Meagre,
lomo Jabugo, velvet artichokes and zucchini/basil roasted, young garlic emulsion.

Ou/Or

L'agneau des Hautes-Alpes

Longe rôtie aux herbes, l'épaule en cromesqui,
cannelloni d'aubergines, poivrons farcis et coulis douce.

The lamb des Hautes-Alpes
shoulder as a cromesqui, the sirloin roasted with herbs,
cannelloni of aubergine, pepper stuffed and as a «dolce forte» coulis.

~ ~

Citron Pays

Citronnier craquant, souplesse et crémeux de citron, sablé et meringue italienne aux zestes
marmelade douce de citron pays.

The Lemon

Crusty lemon tree, souplesse and cream of lemon, sablé, italian meringue « aux zestes »
sweet lemon marmalade..

Price are net and in euro.