

# 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 cailletier.*

*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.*

*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 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

**Tataki de bœuf,** 32.-  
betteraves multicolores confites et nori kizami

*Beef tataki,*  
*multicolored candied beetroot and nori kizami.*

**Noix de Saint-Jacques saisies,** 34.-  
fondue de poireaux au chorizzo ibérique, émulsion de bardes,  
espuma de pomme de terre fumée au bois de hêtre, croustille de sarrasin.

*Saint-Jacques scallops nicely snacked,*  
leek & chorizzo « fondue » and émulsion of bardes,  
smoked espuma of potatoes, croustille of buckwheat.

**Le citron Pays**  
fenouil/badiane et émietté de crabe à la pomme Granny,  
vinaigrette yuzu et aneth. 34.-

*The Lemon,*  
*Fennel/star anise and crab émietté melted with green apple,*  
*yuzu dressing and dill.*

## Les Poissons et Crustacés

**La pêche sauvage,**  
asperge verte rôtie, barigoule d'artichauts et gingembre,  
socca croustillante et condiment red meat. 52.-

*The wild fish*  
*green asparagus nicely roasted, barigoule of artichokes and ginger,*  
*crusty socca and red meat condiment*

**Le retour de criée rôti au beurre moussant,**  
choux fleurs rôtis et en salade de copeaux, lomo ibérique et espuma 48.-

*The Fish of the day roasted in a foamy butter,*  
*coliflower roasted and as a shaving salad, iberico ham and espuma.*

***MENU PITCHOUN*** 19.-  
***(Jusqu'à 12 ans)***

*Plat et dessert, 1 boisson comprise.*  
*Veau, poisson blanc, suprême de volaille accompagné de frites ou de légumes sautés.*

# Les Viandes

## **Le faux filet de bœuf Simmenthal,**

légumes fanes primeurs et artichauts violets en cru et cuit, jus corsé.

46.-

### *Simmenthal beef sirloin,*

*early seasonal vegetables, raw and cooked purple artichokes, well-seasoned juice*

## **La poularde de Mr Verzini**

suprême farci rôti, cromesqui de cuisse et aileron braisé,

cannelloni de blanc de poireaux à la salsa al tartufo, oignon confit et sablé truffe.

52.-

### *The fattened chicken of Mr Verzini,*

*the breast stuffed, leg cromesqui and braised wing tip,*

*leek and salsa al tartufo cannelloni, candied onion and truffle biscuit.*

### Origine des viandes :

*Boeuf*

*Poularde*

*Allemagne*

*France*

# LES FROMAGES ET DESSERTS

16.-

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

~

## **Praliné Chocolaté**

Mousse chocolatée Tanariva et Guanaja, biscuit choc-amer, pâte sucrée et sauce pralin,  
glace caramel beurre salé.

## **Praline and chocolate**

*Tanariva et Guanaja chocolate mousse and cocoa biscuit, creamy of praline,  
salted butter caramel ice-cream.*

~

## **Le Citron**

Souplesse de citron et crémeux cédrat/citron, pâte sablée,  
meringue légèrement acidulée, sorbet bergamote et émulsion limoncello

## ***The Lemon***

*Lemon souplesse and cédrat lemon creamy,  
lightly sour meringue, bergamot orange sorbet and limoncello emulsion.*

~

## **La Mandarine**

Pain de gênes Napoléon, crémeux mandarine, pâte sablée canistrelli,  
espuma amande, granité et gelée mandarine.

## ***The Tangerine***

*Pain de Gênes Napoléon, tangerine creamy and canistrelli  
almond espuma and gely of tangerine.*

# ***LA GRANDE RESERVE***

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

## ***MENU RESERVE***

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

**Tataki de bœuf,**  
betteraves multicolores confites et nori kizami

**Et/Ou**

**Noix de Saint-Jacques saisies,**  
fondue de poireaux au chorizzo ibérique, émulsion de bardes  
espuma de pomme de terre fumée au bois de hêtre, croustille de sarrasin.

~

**La pêche sauvage,**  
asperge verte rôtie, barigoule d'artichauts et gingembre,  
socca croustillante et condiment red meat.

**Ou**

**La poularde de Mr Verzini**  
suprême farci rôti, cromesqui de cuisse et aileron braisé,  
cannelloni de blanc de poireaux à la salsa al tartufo, oignon confit et sablé truffe.

~

### **Praliné Chocolaté**

Mousse chocolatée Tanariva et Guanaja, biscuit choc-amer, pâte sucrée et sauce pralin,  
glace caramel beurre salé.

**Ou**

### **Le Citron**

Souplesse de citron et crémeux cédrat/citron, pâte sablée,  
meringue légèrement acidulée, sorbet bergamote et émulsion limoncello

# ***LA GRANDE RESERVE***

85 euro as a 4 dishes menu

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

## ***MENU RESERVE***

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

**Beef tataki,**  
multicolored candied beetroot and nori kizami.

And/Or

**Saint-Jacques scallops nicely snacked,**  
leek & chorizzo « fondue » and émulsion of bards,  
smoked espuma of potatoes, croustille of buckwheat.

~ ~

**The wild fish**  
green asparagus nicely roasted, barigoule of artichokes and ginger,  
crusty socca and red meat condiment

Or

**The fattened chicken of Mr Verzini,**  
the breast stuffed, leg croustille and braised wing tip,  
leek and salsal al tatufu cannelloni, candied onion and truffle biscuit.

~ ~

**Praline and chocolate**  
Tanariva and Guanaja chocolate mousse, cocoa biscuit, creamy of praline,  
salted butter caramel ice-cream.

Or

**The Lemon**  
Lemon souplesse and cédrat lemon creamy,  
lightly sour meringue, bergamot orange sorbet and limoncello emulsion.

# ***MENU RIVIERA***

58 euros

68 € si vous souhaitez le brie truffé par nos soins.

*Valable uniquement à déjeuner du Mardi au Samedi.*

*Available only for lunch.*

## **Le citron Pays**

fenouil/badiane et émietté de crabe à la pomme Granny,  
vinaigrette yuzu et aneth.

## ***The Lemon,***

*fennel/star anise and crab émietté melted with green apple,  
yuzu dressing and dill.*

~ ~

**Le retour de criée rôti au beurre moussant,**  
choux fleurs rôtis et en salade de copeaux, lomo ibérique et espuma.

## ***The Fish of the day roasted in a foamy butter,***

*coliflower roasted and as a shaving salad, iberico ham and espuma.*

**Ou/Or**

## **Le faux filet de bœuf Simmenthal,**

légumes fanes primeurs et artichauts violets en cru et cuit, jus corsé.

## ***Simmenthal beef sirloin,***

*early seasonal vegetables, raw and cooked purple artichokes, well-seasoned juice*

~ ~

## **La Mandarine**

Pain de gênes Napoléon, crémeux mandarine, pâte sablée canistrelli,  
espuma amande, granité et gelée mandarine.

## ***The Tangerine***

*Pain de Gênes Napoléon, tangerine creamy and canistrelli  
almond espuma and gely of tangerine.*

*Price are net and in euro.*



# ***MENU DEGUSTATION***

110 euros

*Menu disponible uniquement à dîner et devant être commandé pour l'ensemble de la table.*

## **Le citron Pays**

fenouil/badiane et émietté de crabe à la pomme Granny,  
vinaigrette yuzu et aneth.

~ ~

## **Noix de Saint-Jacques saisies,**

fondue de poireaux au chorizzo ibérique, émulsion de bardes  
espuma de pomme de terre fumée au bois de hêtre, croustille de sarrasin.

~ ~

## **La pêche sauvage,**

asperge verte rôtie, barigoule d'artichauts et gingembre,  
socca croustillante et condiment red meat.

~ ~

## **Le faux filet de bœuf Simmenthal,**

légumes fanes primeurs et artichauts violets en cru et cuit, jus corsé.

~ ~

## **Le Brie truffé par nos soins,**

huile d'olive de Nice, riquette et pickles d'oignons rouges.

~ ~

## **Praliné Chocolaté**

Mousse chocolatée Tanariva et Guanaja, biscuit choc-amer, pâte sucrée et sauce pralin,  
glace caramel beurre salé.