

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

Le foie gras confit à la rhubarbe, 32.-
rhubarbe en gelée et pochée basse température aux grains de coriandre,
grenade et croustillant à l'érable.

*The foie gras candied with rhubarb,
rhubarb as a jelly, poached low temperature with coriander seeds,
pomegranate and maple syrup toast.*

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.*

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 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

La sole limande basse température,
cannelloni en farce fine de crustacés, fondue de poireaux au citron,
émulsion d'arêtes. 48.-

The lemon sole cooked low temperature,
cannelloni with a crustacean stuffing, leek & lemon fondue, fishbone juice.

Les langoustines croustillantes,
condiments oignons rouges, mangue chayotte, fenouil braisé,
bisque de pinces aux agrumes. 52.-

The crusty langoustines,
red onion, Chayotte mango, braised fennel and pincers & orange juice.

Le Végétarien / Vegan Style



Les Ravioles Riviera, crème de parmesan and truffe.
The Riviera ravioles, parmeggiano cream and truffle. 41.-

Les Viandes

Le faux filet de bœuf Simmenthal,
légumes fanes primeurs et artichauts violets en cru et cuit, jus corsé. 48.-

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, 52.-
cannelloni de blanc de poireaux à la salsa al tartufo, oignon confit et sablé truffe.

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.

La côte de veau gourmande (450gr),
étuvée de morilles et asperges vertes, pomme de terre grenaille sautées, 63.-
côte de sucrine, crème aigrette et jus perlé.

The XL Veal rib for meat lover (450gr),
steamed morels and green asparagus, roasted baby potatoes,
salad stalk nicely cooked, sour cream and juice.

Origine des viandes :

<i>Boeuf</i>	<i>Allemagne</i>
<i>Poularde & veau</i>	<i>France</i>

LES FROMAGES ET DESSERTS

16.-

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

~

Croustillant au chocolat Gianduja,
mousse Gianduja et strudel, noisette, croustillant surprise et sauce yuzu.

The crusty Gianduja chocolate
mousse of Gianduja and Strudel, hazelnuts, biscuit surprise & yuzu sauce.

~

Le Citron

Souplesse de citron et crémeux jasmin/citron, pâte sablée,
meringue légèrement acidulée, sorbet et émulsion limoncello.

The Lemon

Lemon souplesse and jasmine & lemon creamy,
lightly sour meringue, limoncello sorbet and emulsion.

~

Le Créole

mousse aux saveurs créole, coulis kiwi/pomme

Le Créole

Créole sensations, apple & kiwi coulis.

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.

Le foie gras confit à la rhubarbe,
rhubarbe en gelée, pochée basse température aux grains de coriandre,
grenade et croustillant à l'érable.

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.

~

Croustillant au chocolat Gianduja,
mousse Gianduja et strudel, noisette, croustillant surprise et sauce yuzu.

Ou

Le Citron
Souplesse de citron et crémeux jasmin/citron, pâte sablée,
meringue légèrement acidulée, sorbet 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.

The foie gras candied with rhubarb,
rhubarb as a jelly, poached low temperature with coriander seeds,
pomegranate and maple syrup toast.

And/Or

Saint-Jacques scallops nicely snacked,
leek & chorizzo « fondue » and émulsion of bardses,
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 cromesqui and braised wing tip,
leek and salsal al tatufu cannelloni, candied onion and truffle biscuit.

~ ~

The crusty Gianduja chocolate
mouse of Gianduja and Strudel, hazelnuts, biscuit surprise & yuzu sauce.

Or

The Lemon
Lemon souplesse and jasmine & lemon creamy,
lightly sour meringue, limoncello sorbet and 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.*

~ ~

La sole limande basse température,

cannelloni en farce fine de crustacés, fondue de poireaux au citron,
émulsion d'arêtes.

The lemon sole cooked low temperature,

cannelloni with a crustacean stuffing, leek & lemon fondue, fishbone juice.

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

~ ~

Le Créole

mousse aux saveurs créole, coulis kiwi/pomme

Créole sensations, apple & kiwi coulis.

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.

~ ~

Croustillant au chocolat Gianduja,

mousse Gianduja et strudel, noisette, croustillant surprise et sauce yuzu.